

afternoon tea アフタヌーンティー *on the veranda*

our tradition

私どものアフタヌーンティーサービスの伝統は今から80年以上前の1918年、長い歴史をもつバニヤンの木を臨む現在のザ・ベランダでスタートいたしました。午後の日差しが降り注ぐベランダで、海からの爽やかな風を感じながら、アフタヌーンティーをお楽しみください。ワイキキのファーストレディとして愛され、最も由緒ある、モアナ・サーフライダー・ウェスティン・リゾートホテルで至福のひと時をお過ごしくださいませ。

ザ・ベランダで使われている陶磁器は、1987年のホテル大改装の際、中庭から掘りおこされた陶磁器のかけらのデザインを元に、ドイツの陶磁器会社が当ホテルのために特別に復元したものです。

our teas

私共のティーは世界中から厳選された最高品質の茶葉を使用しております。

moana sunset: **モアナサンセット**

ザ・ベランダで最も人気のあるブレンドティー

‘Ohelo(オヘロ)ベリーと甘いマンゴーの魅惑的なハワイアンデュオ

当ホテルでのみお求めいただける、私どものオリジナルブレンドティーです

moana royale: **モアナロアイヤル**

パパイア、マンゴー、バナナ、ココナッツの入ったとてもフルーティーなトロピカルティー

veranda breeze: **ベランダブリーズ**

ハワイ島産バニラビーンズと滑らかなカラメルの香り高いブレンドティー

white tea serenade: **ホワイトティーセレナーデ**

リラックス効果のある、気分をゆったりさせてくれるフルーツの香り高いハーブティー

jasmine phoenix pearls: **ジャスミンフェニックスパール**

中国、浙江省(せつこうしょう)で栽培されたジャスミンの花びらで作った

甘みをもつ、とても香り高いジャスミンティー

darjeeling: **ダージリン**

シルバーチップ(茶の新芽の先端にあって細かい毛のため銀色に見える1枚の葉)を含む最高級品琥珀色をしたベルベットのように滑らかで口当たりの柔らかな一品

lemon rooibos: **レモンルイボス**

南アフリカのセダルバーグ山脈で栽培されたルイボス(マメ科の植物)と

レモンをブレンドしたレモンルイボスティー

カフェインフリーで、とてもリフレッシュできる一品

Choose from...

moana classic tea service **モアナクラシックティーサービス** **32.50**

私ども独自でブレンドした各種茶葉の中からお客様のお好みの茶葉をお1つお選びいただけます。本日のスープ、フィンガーサンドイッチ、スコーン、各種ペーストリーおよびミニケーキとともに伝統的なアフタヌーンティーをご堪能ください。

first lady tea service **ファーストレディティーサービス** **48.00**

モアナクラシックアフタヌーンティーサービスにクリームとブラウンシュガーをかけた新鮮なイチゴとグラスロゼシャンパンを組み合わせたティーサービス。サンダルウッド(白檀の木)の扇子をアフタヌーンティーの思い出にお持ち帰りください。

アフタヌーンティーをお楽しみいただいた後には、爽やかな口当たりのライムとレモングラスを使用した抹茶入りのシャーベットをお出ししております。

アラカルトメニュー:

アラカルトメニューより単品でのご注文も承ります。
上記のティーサービスにアラカルトメニューを追加することもできます。

caesar salad **シーザーサラダ** **14**
ハワイ島産ローマレタス使用。ホワイトアンチョビとブリオッシュクルトンでトッピングしました。

グリルチキン(むね肉使用)とと一緒に **20**

ガーリックペッパー風味の海老と一緒に **21**

crème de chèvre **クリーム デ シェーヴル** **20**
絹のように滑らかな山羊のクリームチーズ、洋ナシのコンポート、鮎掛ケクルミをこんがり焼いたバゲットとカウアイ島産のはちみつと共に。

ahi salad niçoise **アヒサラダ ニソワーズ** **22**
ガーデンベジタブルの上に新鮮なハワイ産マグロのたたきをあしらひ、オリーブの実、ゆで卵、ポテトをトッピングしたニース風サラダ。

portobello mushroom wellington **ポルトベロ・マッシュルूम ウェリントン** **24**

ポルトベロ・マッシュルूमにハウレン草のソテーとトリュフをあわせ、パイ生地で包みました。サクサクの食感をお楽しみください。

seafood crepe **シーフードクレープ** **26**
ロブスター、蟹、ホタテのクレープ生地で包み。アスパラガスとオランダソース添え。

the reuben **ザ ルーベン** **23**
ライ麦パンに、コンビーフ、ザワークラウト、スイスチーズを挟んだサンドイッチ。とろけたスイスチーズとコンビーフの絶妙なバランスをご堪能ください。自家製ポテトサラダと共に。

maine lobster sandwich **メイン産ロブスターサンドイッチ** **26**
メイン産ロブスターをタラゴン風味のアイオリソースで和え、こんがり焼き上げたフォカッチャ・ブレッドで挟んだサンドイッチ。マウイオニオンリングが、ロブスターサンドイッチの味をいっそう引き立てます。

chef's pasta of the day **本日のシェフのお勧めパスタ** **時価**

Our mission

ミッション

as our Malihini Kipa (respected guest) our menu items are offered to refresh your body and nourish your soul. the Hawaiian culture has always emphasized a respect for the 'Aina (land). from the land, all life springs forth and it must be nurtured, protected and cared for.

the moana surfrider is committed to protecting our environment and preserving our precious natural resources. to that end, we support our local vendors, neighbors and merchants and do our best to promote the good work they are doing throughout the community.

wherever possible we use local sustainable products to provide our guests a true experience of what these beautiful Hawaiian islands have provided to the peoples of Hawaii for centuries. Hele Mai (come) and enjoy a taste of the islands.....

**御家族、御友人へのお土産に
当ホテルオリジナルのハウスブレンドティーを
ご用意しております**

sandalwood fan 6
白檀(ビャクダン)の木で作った扇子

tea canisters:

moana sunset 15
モアナサンセット

veranda breeze 15
ベランダブリーズ

white tea serenade 15