

BREAKFAST SERVED 6.00AM-11.00AM

~complete breakfasts~

Up-Country Breakfast	34
<i>two eggs, any style; bacon, ham, link or portuguese sausage; hash browns, breakfast potatoes or steamed rice; bakery selection, toast or english muffin; chilled juice and fresh fruit salad; kahala signature coffee or decaffeinated, selection of fine teas or iced tea</i>	
Continental Breakfast	28
<i>choice of 3 from the bakery: danish pastries, pecan rolls, pain au chocolate, bran, macadamia nut, blueberry muffins, croissants, toast or english muffin; chilled juice and fresh fruit salad; kahala signature coffee or decaffeinated, selection of fine teas or iced tea</i>	
Japanese Breakfast	46
<i>grilled catch of the day, miso soup, tsukemono, nori, soft boiled egg, natto, braised fish cake (oden), steamed rice, seasonal fruit, green tea</i>	

~fresh fruits~

Island Papaya or Grapefruit	8
Fresh Fruit Salad	12
Selection of Sliced Fresh Fruits	14
Seasonal Berries	14
Brazilian Acai Bowl	14
<i>bananas, berries, granola, hawaiian honey</i>	

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

	~cereals and yogurt~	
Assorted Cold Cereals		9
<i>with whole, skim, soy or 1% milk</i>		
Granola with Dried Fruit		11
Natural or Fruit Yogurt		8
<i>with seasonal fruits add 4</i>		
<i>with berries add 8</i>		
<i>with sliced bananas add 4</i>		
Steel Cut Oats or Cream of Wheat		10
Bircher Muesli with Fresh Fruits		11
Yogurt Parfait with Granola		11
	~the bakery~	
Pastry Basket		14
<i>choice of 3 from the bakery: danish pastries, pecan rolls, pain au chocolate, bran, macadamia nut or blueberry muffins, croissants</i>		
Toasted Bagel with Cream Cheese		8
White, Wheat, Rye, Sourdough Toast, English Muffin or Bagel		6
	~the other good stuff~	
Buttermilk Pancakes		14
<i>choice of maple syrup or coconut syrup</i>		
<i>bananas add 2</i>		
<i>chocolate chips add 2</i>		
Delicate Thin Pancakes		18
<i>served with kabala maple butter</i>		
<i>berries add 8</i>		
Hawaiian Sweet Bread French Toast		14
<i>hawaiian lehua honey or kabala maple butter</i>		
Gluten Free French Toast		16
<i>served with hawaiian lehua honey or kabala maple butter</i>		
Malted Waffles		16
<i>whipped cream, choice of maple syrup or coconut syrup</i>		

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

Hearty Breakfast	22
<i>2 eggs any style; one choice of bacon, ham, link sausage, or portuguese sausage, rice or potatoes</i>	

Three Egg Omelet	24
<i>choice of three: ham, portuguese sausage, bacon, bell peppers, spinach, mushrooms, tomatoes, green onions, avocado, goat cheese, swiss, american, or white cheddar cheese; rice or potatoes</i>	
<i>additional items add 1</i>	

** Make it a healthy omelet with egg whites or egg substitute **

Eggs Benedict	24
<i>toasted english muffin topped with canadian bacon, poached eggs, hollandaise sauce, served with rice or potatoes</i>	

Lox and Bagel	26
<i>bagel with atlantic smoked salmon, capers, cream cheese, lettuce and tomato</i>	

~sides~

Ham	8
Bacon	8
Link Sausage	8
Portuguese Sausage	8
Breakfast Potatoes	6
Hash Browns	6
White or Brown Rice	6
Prime NY Steak	Market Price
Farm Fresh Eggs Any Style	6
	one
	two
	8

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

~morning boost~

Orange, Grapefruit, Pineapple, Guava, Cranberry, Apple, V-8, Tomato, or Prune Juice			6
Made to Order Orange or Grapefruit Juice			10
Hot Chocolate			6
Whole, Skim, Soy, or 1% Milk			5
Freshly Brewed Kahala Signature Blend Coffee			
Half Pot (3 cups)		14	18
French Press Brewed Coffee	small	12	20
Espresso or Macchiato	single	5	6
Cappuccino, Café Latte, Mocha	single	6	7
Selection of Fine Teas			7
Iced Tea		7	
Iced Coffee		8	
			Large Carafe Juice
			Small Carafe Juice
			22
			14

~keiki breakfast menu (children aged 6-12 years)~

Homemade Waffles			12
French Toast			12
Thin Pancakes			12
<i>with maple butter</i>			
Cereal			9
			<i>with berries add 8, with banana add 4, with seasonal fruits add 4</i>
Cheese Omelet			16
<i>with ham add 2</i>			
One Egg			16
<i>choice of potatoes and breakfast meat</i>			

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

ALL DAY DINING SERVED 11.00AM-10.30PM

~fresh start~

Ahi Sashimi <i>julienne daikon, chiso, gari shoga, wasabi</i>	Market Price
Variation of Hawaiian Pupus <i>our chef's daily creation</i>	32
French Fries <i>seasoned or plain</i>	8

~hearty bowls~

Chilled Seasonal Soup <i>prepared with fresh seasonal products</i>	14
Onion Soup <i>hawaiian sweet bread crouton, swiss cheese</i>	12
Kahala Noodles & Broth <i>inspired by different cultural influences from around the world, please inquire about today's preparation</i>	22

~tossed and dressed~

Seasonal Waimanalo Green Salad <i>seasonal vegetables, choice of dressing: thousand island, papaya seed, ranch, or shallot vinaigrette</i>	14
Traditional Caesar Salad <i>6 oz grilled chicken add 14</i> <i>6 oz fresh island catch of the day add 16</i> <i>2 pc jumbo shrimp add 12</i> <i>4 oz ny steak market price</i>	16
Chinese Chicken Salad <i>romaine lettuce, bean sprouts, crispy won tons, roasted sesame dressing</i>	16

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

~make your own sandwich~

Make Your Own Sandwich (choice of 1 from each category)	19
<i>bread: white, wheat, seven grain, sourdough, rye, gluten free white</i>	
<i>meat: ham, roast beef, turkey, tuna salad</i>	
<i>cheese: american, cheddar, swiss, jack, provolone</i>	
<i>sides: fruit, greens, french fries, maui chips, vegetable chips</i>	
<i>all served with lettuce, tomato, and traditional condiments</i>	

~big bites~

Kahala Club Sandwich	18
<i>turkey, bacon, lettuce, tomato, avocado, sprouts, toasted 12 grain bread, maui chips & vegetable chips</i>	
The Kahala Room Service Burger	22
<i>kahala beef patty, cheddar cheese, bacon, seasoned fries</i>	
Veggie Lovers Superveg Burger	20
<i>burger packed with "superfood" ingredients, garnished with grilled portobello mushroom, melted swiss, 'nalo greens, nonya dressing, kula tomato, pesto, seasoned fries</i>	
<i>can be prepared vegan upon request</i>	

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

~pizza~

Margherita Pizza	20
<i>mozzarella cheese, fresh tomato and basil</i>	
Design Your Own Pizza	20
<i>bell peppers, mushrooms, onions, olives, pineapple, ham, pepperoni, tomato: please add 1 for each topping</i>	
<i>can be prepared gluten free upon request</i>	

~pizza by~



available 11.30AM-2.30PM and 5.30PM-9.00PM

Pizza Affumicata	25
<i>mozzarella cheese, scamorza (smoked mozzarella), speck (smoked prosciutto)</i>	
Pizza Bismarck	24
<i>mortadella, mushrooms, poached egg, mozzarella, parmigiano, tomato sauce</i>	
Pizza Funghi e Tartufo	24
<i>mushroom trio, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmigiano, white truffle oil</i>	
Owner's Favorite Pizza	27
<i>arancino's signature pizza, shrimp, maui onion, garlic chips, mozzarella, parmigiana</i>	

~bowls of pasta~

Spaghetti Served with your Choice of Sauce	
Tomato	22
<i>rich and delicate, traditional neapolitan style</i>	
Bolognese	24
<i>made with beef, pork, and tomato sauce</i>	
<i>can be prepared gluten free upon request</i>	

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

~sweet ending~

Kahala Brownie Sundae <i>vanilla ice cream, warm chocolate sauce, macadamia nuts, whipped cream, maraschino cherry</i>	12
Island Cheesecake <i>mango coulis</i>	12
Chocolate Mousse Cake <i>macadamia nut tuille</i>	12
Kahala Coconut Cake <i>chocolate sauce</i>	12
Sweet Bread Pudding <i>caramel sauce, vanilla ice cream</i>	12
Hawaiian Sorbet <i>choice of: hawaiian mango, guava, lilikoi (passion fruit)</i>	10
Ice Cream <i>vanilla, chocolate, coffee, macadamia nut, strawberry</i>	10

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

KEIKI MENU ALL DAY DINING (CHILDREN 6-12 YEARS OLD)

Healthy Choice: Substitute Fries with a Fruit Cup

Seasonal Green Salad			6
Cheese Pizza			18
Spaghetti			16
<i>tomato, meat or butter sauce</i>			
Grilled Ham & Cheese Sandwich			14
<i>with french fries</i>			
Jumbo Grilled Hot Dog			14
<i>with french fries</i>			
Keiki Burger			16
<i>with french fries with cheese add 1</i>			
Chicken Fingers			14
<i>with french fries and barbeque sauce</i>			
Grilled New York Steak (4 oz)			24
Grilled Chicken (6 oz breast)			22
Grilled Fish (3 oz catch of the day)			18
<i>served with steamed vegetables and brown rice</i>			
		~beverages~ (8 oz cup)	
Orange Juice	6	Milk	5
Apple Juice	6	Soft Drinks	4
		~keiki dessert~	
Milk Shakes	10	Ice Cream (1 Scoop)	6
<i>chocolate, strawberry, or vanilla</i>		<i>chocolate or vanilla</i>	
Tropical Fruit Cup	8	Sorbet (1 Scoop)	6
Hot Fudge Sundae	8	<i>mango, guava, or lilikoi</i>	
<i>with chocolate chip cookie</i>		Coconut Cake	8

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

DINNER SERVED 5.30PM-10.30PM

~appetizers and salads~

Seafood Cocktail <i>market availability</i>	24
Cheese & Fruit Platter <i>domestic & imported cheese, seasonal fruits</i>	22
Seasonal Ravioli <i>chef's daily selection</i>	18

~from the land~

all entrees served with rice, mashed potatoes, or baked potato and steamed or sautéed seasonal vegetables

Grilled Prime NY Steak <i>red wine veal reduction</i>	Market Price
Kahala Roasted Chicken <i>hawaiian salt & rosemary, chicken jus</i>	30

~from the ocean~

all entrees served with rice, mashed potatoes, or baked potato and steamed or sautéed seasonal vegetables

Chef's Daily Catch of the Day <i>steamed chinese style, grilled or sautéed, with chardonnay butter</i>	Market Price
---	--------------

~side dishes~

Baked Potato <i>sour cream, bacon, chives</i>	6	Steamed Broccoli	6
Mashed Potatoes	6	Brown Rice	6
Steamed Green Asparagus	8	Steamed Matsuri Rice	6

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

PICNIC BASKETS

Whatever your favorite time of day is,
enjoy moments under the Hawaiian sky amidst the swaying palm trees with a picnic made for two.
Select from three menu options and we will customize a basket with your selections.

“Fresh Start Breakfast”

\$36.00 per person

Passion Orange Juice, Coffee, Decaffeinated Coffee or Herbal Tea

Danish, Whole Fruit

Granola with Honey

Canadian Bacon, Egg and English Muffin

Fruit Yogurt

“Build Your Own”

\$48.00 per person

Choice of 1 Main:

Italian Chicken Club – Prosciutto, Provolone, Pesto, Nine Grain Bread

Grilled Prime NY Steak Sandwich – Portobello, Onions, White Cheddar, Brioche Bun

Chilled Roast Half Chicken – Roasted Mushrooms, Onions, BBQ Ranch Dressing

Choice of 2 Sides:

Chef's Seasonal Garden Salad with House Dressing, Kale Caesar Salad with Croutons, Potato Salad,

Mani Chips, Horseradish Dill Pickles, Seasonal Fruit Salad, Cheese with Fruit and Lavosh

Choice of 1 Sweet Craving:

Macadamia Nut Brownie, Chocolate Chip Cookies, Banana Bread, Macaroons

“Gourmet Basket For Two”

\$66.00 per person

Crispy Fried Chicken, Hawaiian “Chop Steak” Sandwich

Seafood Pasta Salad, Lavosh, Cheeses

Vegetable Crudite, House Dip

Coconut Shortbread Cookies, Kahala Signature Macadamia Nuts

Select our Picnic Baskets, or allow us to create one to your own preferences.
Our Executive Chef will work with you to make your Picnic, exactly what you want it to be.
24 hours advance notice required for Picnic Baskets

HOMeward BOUND
meals to enjoy on your flight home

~sandwiches and salads~

Spouted Club Sandwich	18
<i>turkey, provolone, bacon, lettuce, sprouts, aioli, maui chips, organic sprouted wheat bread</i>	
Grilled Chinese Chicken Sandwich	18
<i>marinated grilled chicken breast, napa cabbage, bean sprouts, cilantro, miso vinaigrette, maui chips, baguette</i>	
Chef's Garden Salad	14
<i>radish, carrots, house dressing</i>	
<i>add grilled chicken breast 8</i>	
<i>add 2 pc grilled jumbo shrimp 12</i>	
<i>add fresh catch 12</i>	
Kale Caesar Salad	18
<i>romaine, croutons, caesar dressing</i>	
<i>add grilled chicken breast 8</i>	
<i>add 2 pc grilled jumbo shrimp 12</i>	
<i>add fresh catch 12</i>	
~kahala keiki box (children 6 – 12 years old)~	
Peanut Butter & Jelly Sandwich	21
<i>celery sticks, ranch dressing, oatmeal cookies, kid's box juice</i>	
Nutella & Banana Sandwich	21
<i>carrot sticks, ranch dressing, dried fruit & nuts, kid's box juice</i>	
Sweet Tooth Only	6
<i>choice of 1: oatmeal cookies, chocolate chip cookies, chocolate brownies, banana muffins</i>	

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

OVERNIGHT 10.30PM-6.00AM

Seasonal Waimanalo Green Salad <i>tomatoes, cucumbers, onions, choice of dressing: thousand island, papaya seed, ranch, or shallot vinaigrette</i>	14
Chicken Noodle Soup <i>free range chicken breast, garden vegetables</i>	16
Kahala Late Night Burger <i>a hand formed masterpiece of ground black angus chuck, white cheddar, bacon, potato chips</i>	22
Hot Dog <i>add cheese 1</i>	14
Grilled Ham, Cheese and Tomato Sandwich <i>white bread and potato chips</i>	16
Margherita Pizza <i>mozzarella cheese, fresh tomato, basil</i>	20
Bag of Buttered Popcorn	8
Coconut Cake <i>our famous three layered coconut cake</i>	12
Kahala Brownie Sundae <i>vanilla ice cream, warm chocolate sauce, macadamia nuts, whipped cream, maraschino cherry</i>	12
Vanilla or Chocolate Milkshakes	10
Ice Cream <i>vanilla, chocolate, coffee, macadamia nut</i>	10

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

PARTY FAVORITES

Bubbles and Pearls <i>nothing is more decadent than a bottle of Dom Perignon and a dozen oysters on the half shell</i>	480 per order
Chips and Dip <i>tortilla, guacamole and salsa</i>	20 per serving
Vegetable Crudités Platter <i>creamy herb dip</i>	36 per order (serves 2)
Cheese from Around the World <i>crackers, french bread and grapes</i>	32 per order (serves 2)
Charcuterie Board <i>cured meats, pickles, mustard, baguette</i>	44 per order (serves 2)
Seasonal Fruit Platter	32 per order (serves 2)
Bags of Popcorn	8 each
Jumbo Shrimp on Ice <i>lemon wedges, cocktail sauce</i>	36 per dozen
House Made Snack Assortment <i>roasted shelled peanuts with chili and molokai salt arare mix with wasabi peas, furikake popcorn</i>	25 per person

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

ROMANTIC DINING

For an unforgettable night under the stars or in the privacy of your room, enjoy a private and romantic dining experience for two.



Touch 47 for more information and to schedule your experience.

48 hours notice required.

Delivery charge of \$8, applicable state tax, and 18% gratuity will be added to all orders.

朝食ご利用時間 午前 6 : 00 ~ 午前 11 : 00 BREAKFAST

ご朝食 ~complete breakfasts~

アップカントリー・ブレックファスト Up-Country Breakfast	34
お好みの卵料理(卵 2 個) ベーコン、ハム、リンク・ソーセージまたはポルトガル風スパイシーソーセージ ハッシュドポテト、ブレックファスト・ポテトまたはライス トーストまたはイングリッシュマフィン ジュースとフレッシュ・フルーツサラダ カハラ・シグネチャー・コーヒー、デカフェ(カフェインフリー)・コーヒー、各種高級茶またはアイスティ	
コンチネンタル・ブレックファスト Continental Breakfast	28
ベーカリーから 3 種お選びください: デニッシュ・パストリー、ピーカンロール、パン・オ・ショコラ(チョコレート入りクロワッサン)、ブラン・マフィン、マカデミアナッツ・マフィン、ブルーベリー・マフィン、クロワッサン、トーストまたはイングリッシュマフィン ジュースとフレッシュ・フルーツサラダ カハラ・シグネチャー・コーヒー、デカフェ(カフェインフリー)・コーヒー、各種高級茶またはアイスティ	
ジャパニーズ・ブレックファスト(和朝食) Japanese Breakfast	46
本日の焼き魚、味噌汁、お漬物、海苔、半熟卵、納豆、おでん、ご飯、季節の果物、緑茶	

フレッシュ・フルーツ ~fresh fruits~

アイランド・パパイアまたはグレープフルーツ Island Papaya or Grapefruit	8
フレッシュ・フルーツサラダ Fresh Fruit Salad	12
フレッシュ・フルーツ・スライス・セレクション Selection of Sliced Fresh Fruits	14
シーズン・ベリー(季節のベリー) Seasonal Berries	14
ブラジリアン・アサイボウル Brazilian Acai Bowl	14
バナナ、ベリー、グラノラ、ハワイアンハニー	

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18% のサービス料が加算されます

シリアル&ヨーグルト ~cereals and yogurt~

アソーテッド・コールド・シリアル(各種シリアル) Assorted Cold Cereals	9
ミルク(牛乳)、スキムミルク(脱脂粉乳)、ソイミルク(豆乳)、または1%ミルク(低脂肪牛乳)と共に	
グラノラ・ウィズ・ドライド・フルーツ(グラノラ ドライフルーツ添え) Granola with Dried Fruit	11
ナチュラル・ヨーグルト(プレーンヨーグルト)またはフルーツ・ヨーグルト Natural or Fruit Yogurt	8
季節のフルーツ添え 4ドル増し <i>with seasonal fruits</i>	
ベリー添え 8ドル増し <i>with berries</i>	
バナナ添え 4ドル増し <i>with sliced bananas</i>	
スチールカット・オーツ(オートミール)、またはクリーム・オブ・ウィート(小麦粥) Steel Cut Oats or Cream of Wheat	10
ビルヒャー・ミューズリー・フレッシュフルーツ添え Bircher Muesli with Fresh Fruits	11
ヨーグルトパフェ グラノラ添え Yogurt Parfait with Granola	11

ベーカリー ~the bakery~

ペーストリー・バスケット Pastry Basket	14
3種類お選びください: デニッシュ・ペストリー、ピーカンロール、パン・オ・ショコラ(チョコレート入りクロワッサン)、	
ブラン・マフィン、マカデミアナッツ・マフィン、ブルーベリー・マフィン、クロワッサン	
ベーグルトーストのクリームチーズ添え Toasted Bagel with Cream Cheese	8
トースト各種: ホワイト(食パン)、ウィート(全粒粉)、ライ(ライ麦パン)、サワードウ(酸味のあるパン)、イングリッシュマフィン、	
またはベーグル White, Wheat, Rye, Sourdough Toast, English Muffin or Bagel	6

パンケーキ、ワッフル&フレンチトースト ~the other good stuff~

バターミルク・パンケーキ(ホットケーキ) Buttermilk Pancakes	14
メープルシロップまたはココナッツ・シロップ	
バナナ・パンケーキ(ホットケーキ) Banana Pancakes	16
メープルシロップまたはココナッツ・シロップ	
チョコレートチップ・パンケーキ(ホットケーキ) Chocolate Chip Pancakes	16
メープルシロップまたはココナッツ・シロップ	
デリケート・シン・パンケーキ(薄焼きホットケーキ) Delicate Thin Pancakes	18
カハラ特製メープルバター添え	
ベリー添え 8ドル増し <i>with berries</i>	
ハワイアン・スイートブレッド・フレンチトースト Hawaiian Sweet Bread French Toast	14
ふんわりしたハワイアン・スイートブレッドのフレンチトースト、ハワイ産レファハニーまたはカハラ特製メープルバター添え	
グルテンフリー・フレンチトースト Gluten Free French Toast	16
ハワイ産レファハニーまたはカハラ特製メープルバター添え	
麦芽入りワッフル Malted Waffles	16
ホイップクリーム添え、メープルシロップ またはココナッツ・シロップ	

ルームサービスには8ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び18%のサービス料が加算されます

ハーティ・ブレックファスト Hearty Breakfast 22
 お好みの卵料理(卵 2 個)、ベーコン、ハム、リンクソーセージ、又はポルトガルソーセージ(スパイシーなあら挽きソーセージ)より
 1 品お選び下さい。| ライスまたはポテト

スリーエッグ・オムレツ(卵 3 個使用のオムレツ) Three Egg Omelet 24
 3 種の具材をお選びください: ハム、ポルトガルソーセージ(スパイシーなあら挽きソーセージ)、ベーコン、ピーマン、
 ほうれん草、マッシュルーム、トマト、ねぎ、アボカド、ゴート(山羊)チーズ、スイスチーズ、アメリカンチーズ、
 ホワイト・チェダーチーズ | ライスまたはポテト
 各具材追加 1 ドル増し

ヘルシーな卵白オムレツもご用意いたします

エッグベネディクト Eggs Benedict 24
 トーストしたイングリッシュマフィンにカナディアン・ベーコンとポーチドエッグをのせ、卵黄、バターとレモン汁をベースにした
 オランダーズソースをかけた卵料理、付け合わせにライスまたはポテト

ロックス&ベーグル Lox and Bagel 26
 太平洋産スモークサーモン、ケッパー、クリームチーズ、レタス、トマトのベーグル・サンドイッチ

サイドオーダー(付け合わせ、単品料理) ~sides~

ハム Ham	8
ベーコン Bacon	8
リンク・ソーセージ Link Sausage	8
ポルトガル風スパイシーソーセージ Portuguese Sausage	8
ブレックファスト・ポテト Breakfast Potatoes	6
ハッシュブラウンズ(ハッシュドポテト) Hash Browns	6
ホワイトライス(白米)またはブラウンライス(玄米) White or Brown Rice	6
プライム・ニューヨークステーキ Prime NY Steak	時価
ファーム・フレッシュエッグ・エニースタイル Farm Fresh Eggs Any Style	
ワン・エッグ(お好みの卵 1 個料理) one	6
トゥー・エッグス(お好みの卵 2 個料理) two	8

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

ブレックファスト・ドリンク ~morning boost~

オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、グアバ、クランベリー、アップル、V-8 野菜、トマトまたはプルーンジュース Orange, Grapefruit, Pineapple, Guava, Cranberry, Apple, V-8, Tomato, or Prune Juice			6
メイド・トゥー・オーダー・ジュース(絞りたてジュース) オレンジまたはグレープフルーツ Made to Order Orange or Grapefruit Juice			10
ホットチョコレート(ココア) Hot Chocolate			6
ミルク(牛乳)、スキムミルク(脱脂粉乳)、ソイミルク(豆乳)、1%ミルク(低脂肪牛乳) Whole, Skim, Soy, or 1% Milk			5
カハラ・シグネチャー・ブレンドコーヒー Freshly Brewed Kahala Signature Blend Coffee			
ハーフポット(3杯分) Half Pot	14	フルポット(5杯分) Full Pot	18
フレンチプレス・コーヒー French Press Brewed Coffee			
スモール Small	12	ラージ Large	20
エスプレッソまたはエスプレッソ・マキアート(泡立てたミルク入りエスプレッソ) Espresso or Macchiato			
シングル single	5	ダブル double	6
カプチーノ、カフェラテ、モカ Cappuccino, Café Latte, Mocha			
シングル single	6	ダブル double	7
お茶各種 Selection of Fine Teas			7
アイスティ Iced Tea	7	カラフェ・ジュース(大) Large Carafe Juice	22
アイスコーヒー Iced Coffee	8	カラフェ・ジュース(小) Small Carafe Juice	14
ケイキ(お子様)ブレックファスト・メニュー(6~12歳) ~keiki breakfast menu (children aged 6-12 years)~			
ホームメイド・ワッフル Homemade Waffles			12
フレンチトースト French Toast			12
シン・パンケーキ(薄焼きホットケーキ) Thin Pancakes			12
メープルバター添え			
シリアル Cereal			9
ベリー添え 8ドル増し <i>with berries</i>			
バナナ添え 4ドル増し <i>with banana</i>			
季節のフルーツ添え 4ドル増し <i>with seasonal fruits</i>			
チーズオムレツ Cheese Omelet			16
ハム入り 2ドル増し <i>with ham</i>			
ワン・エッグ(卵1個料理) One Egg			16
ポテトおよびブレックファスト・ミートより各1品お選びください <i>choice of potatoes and breakfast meat</i>			

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

オールデイ・ダイニングご利用時間 午前 11 : 00～午後 10 : 30 ALL DAY DINING

アペタイザー ~fresh start~

アヒ刺身 Ahi Sashimi	時価
千切り大根、シソ、ガリ(生姜)、ワサビ	
バリエーション・オブ・ハワイアン・ププ(ハワイ風前菜盛り合わせ) Variation of Hawaiian Pupus	32
シェフの日替わりクリエイション	
フレンチフライ(フライドポテト) French Fries	8
味付き又はプレーン	

スープ ~hearty bowls~

チルド・シーズン・スープ(冷製季節のスープ) Chilled Seasonal Soup	14
新鮮な旬の食材を使ったスープ	
オニオンスープ Onion Soup	12
ハワイアン・スイートブレッドのクルトン、スイスチーズ	
カハラヌードル&スープ Kahala Noodles & Broth	22
世界各国の麺料理をご用意しております。本日のスペシャルを是非お尋ね下さい。	

サラダ ~tossed and dressed~

シーズン・ワイマナロ・グリーンサラダ(ワイマナロ農場産季節のグリーンサラダ) Seasonal Waimanalo Green Salad	14
季節の野菜、ドレッシング(サウザンアイランド、パパイヤシード、ランチ、またはエシャロット・ヴィネグレットからお選びください。)	
トラディショナル・シーザーサラダ Traditional Caesar Salad	16
6 オンスのグリルチキン添え 14 ドル増し <i>with 6 oz grilled chicken</i>	
6 オンスの本日のお魚添え 16 ドル増し <i>with fresh island catch of the day</i>	
大海老 2 尾添え 12 ドル増し <i>with 2 pc jumbo shrimp</i>	
ステーキ添え 時価 <i>with ny steak</i>	
チャイニーズ・チキン・サラダ Chinese Chicken Salad	16
ロメインレタス、もやし、クリスピーワンタン、煎り胡麻ドレッシング	

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

カスタムオーダーサンドイッチ ~make your own sandwich~

- お好みのサンドイッチをお作りいたします。下記カテゴリーより1品ずつお選び下さい。 19
- パン *bread*: ホワイト(食パン)、ウイート(全粒粉)、7種の雑穀パン、サワードウ(酸味のあるパン)、グルテンフリー食パン
ミート *meat*: ハム、ローストビーフ、ターキー、ツナサラダ
チーズ *cheese*: アメリカン、チェダー、スイス、ジャック、プロヴォローネ
サイド *sides*: フルーツ、グリーン、フライドポテト、マウイチップス、野菜チップス
- 全てのサンドイッチはレタス、トマト、マスタード、マヨネーズ、ケチャップと共に提供いたします

サンドイッチ、バーガー ~big bites~

- カハラ・クラブサンドイッチ Kahala Club Sandwich 18
ターキー、ベーコン、レタス、トマト、アボカド、スプラウト、トーストした12種雑穀パン、ポテトチップと野菜チップ添え
- ザ・カハラ・ルームサービス・バーガー The Kahala Room Service Burger 22
カハラ・ビーフパテ、チェダーチーズ、ベーコン、味付けしたフライドポテト添え
- ベジ・ラバーズ・スーパーベジ・バーガー Veggie Lovers Superveg Burger 20
多彩な「スーパーフード」を取り入れたベジバーガー。ポータベロ・マッシュルームのグリル、スイスチーズ、ナログリーン、
ニョニャ・ドレッシング、クラ・トマト、ペストソース、味付けしたフライドポテト添え
- ヴィーガンバーガーに変更が可能です。お問い合わせ下さい。

ルームサービスには8ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び18%のサービス料が加算されます

ピザ ~pizza~

マルガリータ・ピザ Margherita Pizza モッツアレラチーズ、フレッシュトマト、バジル	20
デザイン・ユア・OWN・ピザ(お好みの具材を追加トッピング) Design Your Own Pizza ピーマン、マッシュルーム、オニオン、オリーブ、パイナップル、ハム、ペパロニ(サラミ)、トマト: 各 1	20

お好みでグルテンフリーのピザ生地(小麦粉無し)に変更可能です。ご注文時にお知らせ下さい。

アランチーノ アット ザ・カハラ ピザ ~pizza by~



ご利用時間午前 11:30-午後 2:30、午後 5:30-午後 9:00

Pizza Affumicata 燻製プロシュートとスカモルツァチーズ(燻製モッツアレラ)のピッツァ	25
Pizza Bismarck イタリアンハム“モルタデッラ”と半熟玉子	24
Pizza Funghi e Tartufo オーガニックのキノコ色々 白トリュフ風味	24
Owner's Favorite Pizza オーナーお気に入りピッツァ(エビ、オニオン、たっぷりチーズにガーリックチップ)	27

パスタ ~bowls of pasta~

スパゲッティ(下記よりソースをお選びください) Spaghetti Served with your Choice of Sauce	
トマト Tomato 風味豊かで繊細な味の伝統的トマトソース	22
ボロネーゼ Bolognese ビーフ、ポークとトマトのソース	24

お好みでグルテンフリーパスタ(小麦粉無し)に変更可能です。ご注文時にお知らせ下さい。

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

デザート ~sweet ending~

カハラ・ブラウニー・サンデー Kahala Brownie Sundae	12
バニラアイスクリーム、ホットファッジ(温かいチョコレートソース)、マカダミアナッツ、ホイップクリーム、マラスキーノ・チェリー	
アイランドチーズケーキ Island Cheesecake	12
マンゴークーリー添え	
チョコレートムースケーキ Chocolate Mousse Cake	12
マカダミアナッツチュイール	
カハラ・ココナッツケーキ Kahala Coconut Cake	12
チョコレートソース	
スイートブレッド・プディング Sweet Bread Pudding	12
キャラメルソース、バニラアイスクリーム	
ハワイアン・シャーベット Hawaiian Sorbet	10
ハワイ産マンゴー、グアバ、リリコイ(パッションフルーツ)からお選びください <i>choice of: hawaiian mango, guava, lilikoi (passion fruit)</i>	
アイスクリーム Ice Cream	10
バニラ、チョコレート、コーヒー、マカダミアナッツ、ストロベリー	

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

オールデイダイニング・ケイキ(お子様)メニュー(6~12歳) KEIKI MENU ALL DAY DINING

Healthy Choice: Substitute Fries with a Fruit Cup

ヘルシーチョイス: 付け合わせのフレンチフライ(フライドポテト)はフルーツカップにご変更いただけます

シーズナル・グリーンサラダ(季節のグリーンサラダ) Seasonal Green Salad	6
チーズピザ Cheese Pizza	18
スパゲティ Spaghetti トマトソース、ミートソース、またはバターソース	16
グリルドハム&チーズ・サンドイッチ Grilled Ham & Cheese Sandwich フライドポテト添え	14
ジャンボ・ホットドッグ Jumbo Grilled Hot Dog フライドポテト添え	14
ケイキ・バーガー Keiki Burger フライドポテト添え ウィズ・チーズ(チーズ入り)1ドル増し with cheese	16
チキン・フィンガーズ(チキンナゲット) Chicken Fingers フライドポテト、バーベキューソース添え	14
ニューヨーク・ステーキ(4オンス) Grilled New York Steak (4 oz)	24
グリル・チキン(鶏胸肉 6オンス) Grilled Chicken (6 oz breast)	22
グリル・フィッシュ(本日のお魚のグリル 3オンス) Grilled Fish (3 oz catch of the day) スチーム・ベジタブル(温野菜)とブラウンライス(玄米)	18

お飲み物(8オンスカップ) ~beverages~ (8 oz cup)

オレンジジュース Orange Juice	6	ミルク Milk	5
アップルジュース Apple Juice	6	ソフトドリンク(各種ソーダ等) Soft Drinks	4

ケイキ(お子様用)デザート ~keiki dessert~

ミルクシェイク Milk Shakes	10	アイスクリーム(1スクープ) Ice Cream (1 Scoop)	6
チョコレート、ストロベリー、またはバニラ		チョコレートまたはバニラ	
トロピカル・フルーツカップ Tropical Fruit Cup	8	シャーベット(1スクープ) Sorbet (1 Scoop)	6
ホットファッジ・サンデー Hot Fudge Sundae	8	マンゴー、グアバ、またはリコイ(パッションフルーツ)	
チョコレートチップ・クッキー添え		ココナッツ・ケーキ Coconut Cake	8

ルームサービスには 8ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

ディナーメニューご利用時間 午後 5 : 30 ~ 午後 10 : 30 DINNER

前菜 & サラダ ~appetizers and salads~

シーフードカクテル Seafood Cocktail 市場より新鮮なシーフード	24
チーズとフルーツ Cheese and Fruit Platter 国産 & インポートチーズ、季節のフルーツ	22
季節のラビオリ Seasonal Ravioli シェフの日替わりスペシャル	18

フロム・ザ・ランド “大地の恵み” ~from the land~

下記お料理はライス、マッシュポテト、またはバイクドポテト、および季節の温野菜または野菜のソテーと共に提供いたします

グリルド・プライム・ニューヨークステーキ Grilled Prime NY Steak 赤ワインヴィールリダクション(ソース)	時価
カハラ・ロースト・チキン Kahala Roasted Chicken ハワイアンソルト & ローズマリー、チキンのジュ	30

フロム・ザ・オーシャン “大海の恵み” ~from the ocean~

下記お料理はライス、マッシュポテト、またはバイクドポテトおよび季節の温野菜または野菜のソテーと共に提供いたします

本日のお魚料理 Chef's Daily Catch of the Day シャルドネバターグリル又はソテー、中華風スチームからお選び下さい	時価
---	----

サイドディッシュ ~side dishes~

バイクドポテト Baked Potato サワークリーム、ベーコン、青ネギ添え	6	蒸しブロッコリー Steamed Broccoli	6
マッシュドポテト Mashed Potatoes	6	ブラウンライス(玄米) Brown Rice	6
蒸しアスパラガス Steamed Green Asparagus	8	スチーム・マツリ・ライス Steamed Matsuri Rice (カリフォルニア産マツリ米)	6

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

ピクニック・バスケット PICNIC BASKETS

椰子の木が揺れるさわやかなハワイの空の下、お好きな時間にお二人で楽しいピクニックのひとつとき
下記 3 つのメニューからお選びください。

「フレッシュ・スタート・ブレイクファスト」 “Fresh Start Breakfast”

お一人様 \$36.00

パッション・オレンジ・ジュース、コーヒー、デカフェ(カフェインフリー)コーヒー、またはハーブティ
デニッシュ、フルーツ、グラノーラ・ハニー
カナディアン・ベーコン、エッグ & イングリッシュマフィン
フルーツヨーグルト

「ビルド・ユア・オウン」 “Build Your Own”

お一人様 \$48.00

メインを1品お選びください

イタリアンチキンクラブサンドイッチ – プロシュート、プロヴォローネチーズ、ペストソース、9種雑穀パン
グリルド・プライム・ニューヨークステーキサンドイッチ – ポータペロ・マッシュルーム、オニオン、ホワイトチェダーチーズ、プリオッシュ生地パン
冷製ローストハーフチキン – ローストマッシュルーム、オニオン、パーベキューランチドレッシング
サイドを2品お選びください

シェフ特製季節のガーデンサラダハウンドレッシング添え、ケールシーザーサラダクルトン添え、ポテトサラダ、マウイチップス、
ホースラディッシュディルピクルス、季節のフルーツサラダ、チーズとフルーツとラボッシュ(薄焼きパン/クラッカー)

デザートを1品お選びください

マカダミアナッツブラウニー、チョコレートチップクッキー、バナナブレッド、マカロン

「グルメ・バスケット・フォー・トゥー」 “Gourmet Basket For Two”

お一人様 \$66.00

クリスピー・フライドチキン、ハワイアン“チョップステーキ”サンドイッチ
シーフード・パスタ・サラダ
チャパタ・ブレッド(イタリアのパン)、ラボッシュ(薄焼きパン/クラッカー)、チーズ
ベジタブル・クルディテ、ハウス・ディップ
ココナッツ・ショートブレッド・クッキー、カハラ・シグネチャー・マカダミアナッツ

上記のピクニック・バスケット・メニュー以外にも、ザ・カハラの料理長がお客様のご要望に応じてカスタムオーダーのバスケットを
ご用意させていただきますのでお気軽にお申し付けください
ピクニック・バスケットは 24 時間前までにご予約ください

帰路のお供 HOMEWARD BOUND
お帰りの機内にてお楽しみいただけます meals to enjoy on your flight home

サンドイッチ&サラダ～sandwiches and salads～

スプラウトクラブサンドイッチ Sprouted Club Sandwich ターキー、プロヴォローネチーズ、ベーコン、レタス、スプラウト、アイオリソース、マウイチップス、オーガニック全粒粉パン	18
グリルチャイニーズチキンサンドイッチ Grilled Chinese Chicken Sandwich マリネした鶏胸肉のグリル、ナパキャベツ、もやし、香草、味噌ドレッシング、マウイチップス、バゲット	18
シェフ特製ガーデンサラダ Chef's Garden Salad ラディッシュ、ニンジン、ハウスドレッシング グリルチキン添え 8ドル増し <i>add grilled chicken breast</i> 大海老 2尾添え 12ドル増し <i>add 2 pc grilled jumbo shrimp</i> 本日のお魚添え 12ドル増し <i>add fresh catch</i>	14
ケールシーザーサラダ Kale Caesar Salad ロメインレタス、クルトン、シーザードレッシング グリルチキン添え 8ドル増し <i>add grilled chicken breast</i> 大海老 2尾添え 12ドル増し <i>add 2 pc grilled jumbo shrimp</i> 本日のお魚添え 12ドル増し <i>add fresh catch</i>	18

カハラケイキ(お子様)ボックス(6歳～12歳)～kahala keiki box～

ピーナツバター & ジェリーサンドイッチ Peanut Butter & Jelly Sandwich セロリスティック、ランチドレッシング、オートミールクッキー、キッズボックスジュース	21
ヌテラ & バナナサンドイッチ Nutella & Banana Sandwich キャロットスティック、ランチドレッシング、ドライフルーツとナッツ、キッズボックスジュース	21
デザート Sweet Tooth Only 1品お選びください <i>choice of 1</i> : オートミールクッキー、チョコレートチップクッキー、チョコレートブラウニー、バナナマフィン	6

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

お夜食ご利用時間 午後 10 : 30 ~ 午前 6 : 00 OVERNIGHT

シーズナル・ワイマナロ・グリーンサラダ(ワイマナロ農園産季節のサラダ) Seasonal Waimanalo Green Salad トマト、きゅうり、玉ねぎ、ドレッシング(サウザンアイランド、パパイヤシード、ランチ、またはエシャロット・ヴィネグレットからお選びください)	14
チキン・ヌードルスープ Chicken Noodle Soup フリーレンジ鶏胸肉、ガーデンベジタブル	16
カハラ・レイトナイト・バーガー Kahala Late Night Burger 黒毛牛肩ロース肉手捏ねハンバーグ、ホワイトチェダーチーズ、ベーコン、ポテトチップス添え	22
ホットドッグ Hot Dog チーズ入り 1ドル増し <i>add cheese</i>	14
グリルドハム、チーズ&トマト・サンドイッチ Grilled Ham, Cheese and Tomato Sandwich ホワイトブレッド(食パン)を使ったサンドイッチ、ポテトチップ添え	16
マルガリータ・ピザ Margherita Pizza モッツアレラチーズ、フレッシュトマト、バジル	20
バッグ・オブ・バタード・ポップコーン(袋入りバターかけポップコーン) Bag of Buttered Popcorn	8
ココナッツ・ケーキ Coconut Cake ザ・カハラ特製 3 層のココナッツ・ケーキ	12
カハラ・ブラウニー・サンデー Kahala Brownie Sundae バニラアイスクリーム、温かいチョコレートソース、マカダミアナッツ、ホイップクリーム、マラスキーノチェリー	12
バニラ、またはチョコレート・ミルクシェイク Vanilla or Chocolate Milkshakes	10
アイスクリーム Ice Cream バニラ、チョコレート、コーヒー、マカダミアナッツ	10

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18% のサービス料が加算されます

パーティ・フェイバリット(パーティ用メニュー) PARTY FAVORITES

バブルズ & パールズ Bubbles and Pearls ドンベリニョン(1本)と殻付き牡蠣(12個)で究極にデカダントな体験を	480 (1オーダー毎)
チップス & ディップ Chips and Dip トルティーヤ・チップ(コーンチップ)、ワカモレ(アボカド・ディップ)、サルサ(トマトベースの辛いディップ)	20 (1サービング毎)
ベジタブル・クルディテ・プラッター Vegetable Crudités Platter クリーミー・ハーブディップ	36 (2名様分)
チーズ・フロム・アラウンド・ザ・ワールド Cheese from Around the World クラッカー、フランスパン、ぶどう添え	32 (2名様分)
デリカテッセン・ボード Charcuterie Board デリミート、ピクルス、マスタード、バゲット	44 (2名様分)
シーズナル・フルーツ・プラッター(季節の果物盛り合わせ) Seasonal Fruit Platter	32 (2名様分)
バッグ・オブ・ポップコーン(袋入りポップコーン) Bags of Popcorn	1袋 8
ジャンボ・シュリンプ・オン・アイス(シュリンプ・カクテル) Jumbo Shrimp on Ice レモン、カクテルソース	12尾 36
ハウスメイド・スナック・アソートメント(特製スナック詰め合わせ) House Made Snack Assortment チリとモロカイ・ソルトで味付けした殻付きピーナッツのロースト、 わさび豆入りあられミックス、ふりかけポップコーン	お1人様 25

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

ロマンチックダイニング ROMANTIC DINING

お部屋、または星空の下での、忘れられないひととき
お二人の為にプライベートでロマンチックなダイニングエクスペリエンス



ご質問、ご予約の際はお部屋から 47 番(ルームサービス)までお問い合わせ下さい
ご希望の場合は、48 時間前までのご予約が必須となります

ルームサービスには 8 ドルのデリバリー料、ハワイ州諸税、及び 18%のサービス料が加算されます

A LA CARTE COCKTAILS

Available from: 10:00 AM - 10:00 PM

SANGRIA FLORA 16 Dry white wine, Fleur Elderflower Liqueur, peach liqueur, fresh lemon, orange and pineapple juices	ON THE BORDER 16 Hornitos Plata Tequila, housemade jalapeno syrup, fresh cilantro, lime juice, rimmed with red Alae Salt
VANILLA PINEAPPLE MOJITO 14 Old Lahaina Silver rum, lime juice, vanilla-infused Agave nectar, fresh pineapple, mint, coconut water	MAI TAI 16 Old Lahaina Gold Rum, Coruba Dark Rum, orange curacao, almond syrup, and lime juice

BAR PACKAGES

Available from: 10:00 AM - 10:00 PM

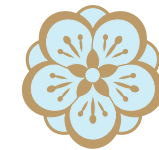
Each bar package comes complete with glassware, garnish, ice bucket.

DESIGNER COCKTAIL SETS FOR TWO

MIMOSA 35 <i>Aloha kakahiaka 'Good Morning!'</i> 2-187ml bottle of Cavit Lunetta Prosecco, carafe of orange or guava juice	PINEAPPLE JULEP 35 <i>E ala mai 'Wake up!'</i> 2-50ml Bulleit Bourbon, carafe of pineapple juice, lime, mint
MAI TAI 30 <i>Aloha 'auinala 'Good Afternoon!'</i> 2-50ml Kōloa Dark Rum, 1-200ml Kōloa Mai Tai Mix, lime, pineapple wedge	BLOODY MARY 35 <i>E ola 'Get Well!'</i> 2-50ml Belvedere Vodka, carafe of housemade bloody mary mix, Tabasco, garnishes
BEAUTIFUL 45 <i>Aloha ahiahi 'Good Evening!'</i> 2-50ml Grand Marnier, 2-50ml Hennessy VS, orange twist	Lazy Day..... 45 <i>Pa'u Hana 'Time to Relax!'</i> 4 Maui Brewing Bikini Blonde beers, Maui Potato Chips and salted mixed nuts

HOSPITALITY SNACKS

Refer to In-Room Dining Menu for Selections



THE KAHALA

HOTEL & RESORT

Honolulu, Hawaii

Beverages



Wine List



THE KAHALA

HOTEL & RESORT

Honolulu, Hawaii

SPIRITS BY THE BOTTLE

VODKA		WHISKEY	
Tito's Handmade	65	Jack Daniel's	68
Belvedere Pure	115	Crown Royal	83
Grey Goose	105	Bulleit Bourbon	85
RUM		SCOTCH	
Bacardi Gold	45	Chivas Regal	85
Meyers Dark	61	Johnnie Walker Black	110
Captain Morgan White	55	Macallan 12 Yr	150
GIN		COGNAC	
Bombay Sapphire	68	Remy Martin VSOP	110
Tanqueray	65	Hennessy VSOP	135
Gordon's Gin	45	CORDIALS & LIQUEURS	
TEQUILA		Kahlua	60
Don Julio Blanco	110	Bailey's Irish Cream	80
Cazadores Reposado	90	DiSaronno Amaretto	80
Jose Cuervo Gold	50	Grand Marnier	85

Mixers available on an ala carte basis. All bottles are 375ml

BOTTLED WATERS

SPARKLING		STILL	
San Pellegrino, Italy 500ml	8	Fiji Water, Fiji 500ml	8
Tynant, Wales 750ml		Tynant, Wales 750ml	
Badoit, France 750ml		Hawaiian Volcanic Water, Hawaii 750ml	

BEER LIST

Bud Light	7	Heineken	8
Miller Lite	7	Guinness	9
Coors Light	7	Maui Brewing Company Bikini Blonde	9
Budweiser	7	Maui Brewing Company Big Swell IPA	9
Asahi	8	Maui Brewing Company Mana Wheat	9
Corona	8		

WINE LIST

BUBBLES		Glass	Bottle
Domaine Chandon, Brut, Napa Valley		16	79
Moët et Chandon, Brut 'Impérial' France			145
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut 'Yellow Label' France			159
Moët et Chandon, Brut 'Cuvée Dom Pérignon' France			329
Louis Roederer, Brut 'Cristal', France			529

WHITE

CHARDONNAY			
Talbott, 'Logan', Santa Lucia Highlands			60
W. Fevre, 'Champs Royaux', Chablis, France			75
Jordan Vineyards, Russian River Valley			95
Trefethen, Napa Valley	20		99
Far Niente, Napa Valley			165

ROSE

Château d'Esclans, 'Whispering Angel', Provence	17		59
---	----	--	----

SAUVIGNON BLANC

Wairau River, Marlborough, New Zealand	17		59
Domaine Henri Bourgeois, 'Les Baronnes', Sancerre			75

OTHER WHITES

La Viarte, Pinot Grigio, Italy	17		59
Dr. Loosen, Riesling, Mosel	18		69

RED

PINOT NOIR			
Elouan, Oregon	17		69
Paul Hobbs, 'Crossbarn', Sonoma Coast			85
Etude, Carneros, Napa Valley			99

MERLOT

Rutherford Hill Winery, Napa Valley			66
Raymond Reserve Selection, Rutherford, Napa Valley	19		75
Duckhorn Vineyards, Napa Valley			149
Shafer Vineyards, Napa Valley			159

CABERNET SAUVIGNON		Glass	Bottle
Obsidian Ridge, Lake County			75
Trefethen Estate, Oak Knoll, Napa Valley		25	99
Honig Winery, Napa Valley			110
Jordan Vineyards, Alexander Valley			139
Caymus Vineyards, Napa Valley			189

OTHER REDS

Felino, Malbec, Mendoza		17	59
Chateau Recougne, Bordeaux Blend, Bordeaux, France		18	69

375ML HALF BOTTLE SELECTIONS

CHAMPAGNE

Taittinger, Brut			95
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut 'Yellow Label'			98
Pol Roger, Brut			99

ROSE

Kenzo Estate, Rose, Yui, Napa Valley			95
--------------------------------------	--	--	----

WHITE

Matanzas Creek, Sauvignon Blanc, Sonoma			35
Cakebread, Chardonnay, Napa Valley			59
Kenzo Estate, Sauvignon Blanc, Asatsuyu, Napa Valley			95

RED

Hartford Court, Pinot Noir, Russian River Valley			50
Nozzole, Chianti, Italy			55
Hall, Cabernet Sauvignon, Napa Valley			79
Opus One, Napa Valley			249

ALL INCLUSIVE FULL SERVICE HOSPITALITY BAR

Well Bar	400
Call Bar	600
Premium Bar	800

Full Service Hospitality Bars include a full selection of 375ml bottles and mixers for six. Prices do not include service fees or taxes. Personal Bartender available for \$185 per hour plus service fees and taxes (minimum 2 hours). Hospitality snack options and additional beverage items available through In Room Dining.

Delivery Charge of \$8.00, Applicable Sales Tax and 18% Gratuity will be added to all orders