

BREAKFAST MENU

Served 6:00am until 11:00am. Please dial 1420 to place your order.

Loco Moco*	\$24.00
Big Island tradition featuring two eggs, beef patty, steamed rice and gravy. It's a widely held belief that the island specialty was created by Café 100 or the owners of the Lincoln Grill in Hilo in 1949. It has become a Kama'aina (local) favorite, and is a "must try!"	
Bakery Basket	\$10.00
Butter croissant, today's muffin, banana bread, butter and fruit preserves	
Vegetable Frittata	\$24.00
Red bell peppers, red onions, goat cheese, egg, potatoes and tomatillo sauce	
Continental Plate	\$11.00
Tropical fruits, choice of cottage cheese or low-fat yogurt, choice of toast or muffin and preserves	
Seasonal Fruit	\$14.00
Strawberry banana puree	
Granola Yogurt Parfait	\$9.50
Fresh mint, berry compote	
Assorted Cereals or Toasted Granola	\$10.50
Add seasonal berries and bananas \$2.00	
Ancient Grains, Oatmeal (GF)	\$18.00
"Organic" millet, Job's tears, sorghum, steel cut oats, quinoa, blueberry-apple compote, citrus maple syrup, Greek yogurt	
Eggs Your Way	\$24.00
Two eggs any style, breakfast potatoes, toast and choice of bacon, sausage links or ham	
Chilaquiles	\$24.00
Fried egg, kalua pig, queso fresco, salsa verde, corn tortillas	
Kohala Spa Omelet	\$24.00
Egg whites, spinach, mushrooms, goat cheese, sliced tomatoes, asparagus and toast	
Create an Omelet	\$24.00
Your choice of: ham, sausage, spinach, tomatoes, peppers, mushrooms, onions, cheddar, Swiss, goat or feta cheeses. Served with breakfast potatoes and toast	
Savory Bread Pudding Eggs Bennie	\$24.00
Two poached eggs, shaved ham, savory bread pudding and Hollandaise. Served with roasted tomato and asparagus	
Pineapple Upside Down Pancakes	\$24.00
Mint, Malibu Rum flavored syrup	

Traditional Japanese Breakfast*	\$27.00
Pan seared local fish, steamed rice, pickled vegetables, two eggs any style, miso soup, nori, seasonal fruit and green tea	

Nutella French Toast	\$24.00
Brioche bread, egg-dipped, golden browned and baked, served with syrup dredged bacon	

Keiki Breakfast Slam (12 years and under)	\$11.00
Scrambled egg, two pieces of bacon, buttermilk pancake. Served with choice of kid size milk, tropical juice or soft drink	

SIDES

Toast and Preserves	\$7.00
New York Bagel with cream cheese and butter	\$9.00
Applewood Smoked Bacon, Country Link Sausage or Grilled Ham	\$8.00
Breakfast Potatoes	\$7.00
Side of Seasonal Fruit	\$7.00

BEVERAGES

Coca-Cola Products	\$4.00
Perrier 0.5 L	\$4.00
Hawaiian Springs Water 0.5 L	\$5.00
Hawaii Volcanic Artesian Water 777 ml	\$10.00
San Pellegrino Sparkling Water 1 L	\$9.00
Selection of Hot Herbal Teas	\$5.00
Freshly Brewed Kona Blend Coffee	Small Pot \$7.00 Large Pot \$13.00

To view all In-Room Dining menus, please visit our website at h-wv.com/irdmenu

22% is charged as a gratuity on In-Room Dining sales and 15.5% of this is distributed to hotel employees. An administrative fee of \$10 is added for delivery service and is the sole property of the hotel owner and does not represent tips, gratuities or service charge for employees. Food and beverage sales, including the gratuity and delivery service, are subject to Hawaii State Tax of 4.166%.

Raw or undercooked foods may be a hazard to your health. Thorough cooking of foods reduces the risk of illness. * Item may be raw or undercooked.

DINNER MENU

Served 5:30pm until 11:30pm. Please dial 1420 to place your order.

APPETIZERS, SOUP AND SALADS

Big Island Poke*	\$16.00
Marinated ahi, onion, green onion, avocado, seaweed, sesame soy dressing	
Buffalo Chicken Wings	\$13.00
Served with bleu cheese dressing and celery	
Cheese Quesadilla	\$14.00
Sour cream, guacamole, salsa	
Add Grilled Chicken	\$4.00
Add Kalua Pork	\$5.00
Baked Maui Onion Soup	\$11.00
Caramelized onion broth, croutons and cheese	
Mac and Five Cheeses	\$13.00
Cavatappi pasta, buttery bread crumbs	
Caesar Salad	\$12.00
Fresh romaine, Caesar dressing, Parmesan cheese and croutons	
Add Grilled Chicken Breast	\$4.00
Add Grilled Shrimp	\$6.00
Caprese \$14.00	
Teardrop tomatoes, fresh mozzarella and sweet basil pesto	
Waikoloa Cobb Salad	\$19.00
Fresh greens, chicken, avocado, tomatoes, applewood smoked bacon, bleu cheese, hard boiled eggs and red wine vinaigrette	

SANDWICHES Served with choice of Maui chips, natural cut fries or small salad

Island Turkey Club	\$17.50
Slow roasted turkey, applewood smoked bacon, greens, tomato, foccacia bread	
Romesco Chicken Sandwich	\$25.00
grilled queso fresco, Kamuela tomato, arugula, ciabatta	
Steakhouse Burger*	\$23.00
Choice of American, cheddar or Swiss cheese, applewood smoked bacon or sautéed mushrooms, farm greens, tomato, onion, house made brioche bun	
Guava BBQ Pulled Pork Sandwich	\$22.00
Creamy cole slaw, toasted ciabatta	

DONA & TONI'S INSPIRED PIZZAS - 12" Pie

Margherita	\$24.00
house made sauce, fresh plum tomatoes, fresh mozzarella, ricotta, sweet basil	
Classic Four Cheese	\$22.00
house made sauce, Parmesan, mozzarella, cheddar and Monterey jack	
Pepperoni	\$22.00
house made sauce, mozzarella and pepperoni	

22% is charged as a gratuity on In-Room Dining sales and 15.5% of this is distributed to hotel employees. An administrative fee of \$10 is added for delivery service and is the sole property of the hotel owner and does not represent tips, gratuities or service charge for employees. Food and beverage sales, including the gratuity and delivery service, are subject to Hawaii State Tax of 4.166%.

Raw or undercooked foods may be a hazard to your health. Thorough cooking of foods reduces the risk of illness. * Item may be raw or undercooked.

12_18_15

ENTREES

Ancho Honey Roasted Chicken	\$39.00
19 oz. half roasted chicken, Mexican style street corn, charred avocado, queso fresco	
Grilled Bistro Steak	\$40.00
5 oz. tenderloin, potato croquettes, asparagus, cipollini onions, romesco sauce	
Pan Seared Mahi Mahi	\$33.00
6 oz. fresh Mahi Mahi, edamame puree, shaved asparagus, lemon zest	
Vegetarian Indian Curry	\$15.00
Golden raisins, cashews, edamame, tofu, steamed white rice (brown rice available)	

DESSERTS

House Made Chocolate Cake	\$10.00
Signature House Made Cheesecake	\$11.00
Deep Dish Caramel Apple Pie	\$9.00
Assorted Local "Tropical Dreams" Ice Cream (pints)	\$8.00

KEIKI MEALS (12 years and under)

All served with fruit cup or carrot sticks with ranch dip	
Grilled Cheese Sandwich	\$9.00
Served with fries	
Breaded Chicken Fingers	\$9.00
Served with BBQ, honey mustard or ranch dip and fries	
Chocolate Chip Cookies	\$4.00
Apple Juice, Fruit Punch or Milk	\$3.00

BEVERAGES

Coca-Cola Products	\$4.00
Perrier 0.5 L	\$4.00
Hawaiian Springs Water 0.5 L	\$5.00
Hawaii Volcanic Artesian Water 777 ml	\$10.00
San Pellegrino Sparkling Water 1 L	\$9.00

BEER

Domestic Beers and Non-Alcoholic Beers	\$6.00
Imported Beers	\$7.00
Local Craft Beers from Kona Brewing Co.	\$7.00

WINE BY THE GLASS

Wente 'Morning Fog' Chardonnay , Livermore Valley, CA	\$12.00
Matetic EQ Sauvignon Blanc , San Antonio, Chile	\$12.00
Casa Lapostolle Cabernet Sauvignon , Rapel Valley, Chile	\$13.00
Parker Station by Fess Parker Pinot Noir , Central Coast, CA	\$14.00

WINE BY THE BOTTLE

Domaine Chandon Brut , Napa Valley, CA	\$62.00
Veuve Cliquot 'Yellow Label' Brut , Champagne, France	\$124.00
Jordan Chardonnay , Alexander Valley, CA	\$87.00
Kim Crawford Pinot Grigio , East Coast, New Zealand	\$53.00
Freemark Abbey Merlot , Napa Valley, CA	\$74.00
Simi Cabernet Sauvignon , Napa Valley, CA	\$67.00
Stags' Leap Cellars Artemis Cabernet Sauvignon , Napa Valley, CA	\$110.00

When ordering Alcoholic Beverages, proof of age will be required upon delivery.

To view all In-Room Dining menus, please visit our website at h-wv.com/irdmenu

朝食メニュー

ご利用時間 6:00 – 11:00 ご注文は内線1420まで

朝食

ロコモコ (Loco Moco)* ご飯に目玉焼き2つとハンバーグをのせ、グレイビーソースをかけたハワイ名物ロコモコは、1949年に、ハワイ島ヒロのカフェ100またはリンカーンホテルのオーナーにより発案されたとされています。人気のロコ定番料理を、ぜひお試しください！	\$24.00
ベーカリーバスケット (Bakery Basket) バタークロワッサン、本日のマフィン、バナナブレッド、バターとフルーツジャム	\$10.00
ベジタブル フリッタータ (Vegetable Frittata) 赤パプリカ、赤タマネギ、ゴートチーズ、ジャガイモ入りイタリアンオムレツ、トマティーヨソース	\$24.00
コンチネンタル プレート (Continental Plate) トロピカルフルーツ、カッテージチーズまたは低脂肪ヨーグルトのどちらかお好きな方、トーストまたはマフィン、ジャム	\$11.00
シーズナルフルーツ (Seasonal Fruit) 季節のフルーツ盛り ライムが香る蜂蜜、自家製バナナブレッド添え	\$14.00
グラノーラ ヨーグルト パフェ (Granola Yogurt Parfait) 無脂肪ギリシャヨーグルト、グラノーラ、ベリーのコムポート、マスカルポーネチーズに、ワイルドフラワーハニーとシロップ、ミントのアクセント	\$9.50
各種シリアル または グラノーラ (Assorted Cereals or Toasted Granola) 季節のベリーとバナナを追加	\$10.50 \$2.00
スチールカット オートミール (ANCIENT GRAINS) 挽き割りオート麦、ドライクランベリー、アプリコット、プラリネビーカンナツ	\$18.00
エッグズ ユア ウェイ (Eggs Your Way) お好みのスタイルの卵料理 (2個) にベーコン、ソーセージ、またはハムを添えて ブレイクファーストポテト、トースト付き	\$24.00
チラキレス (Chilaquiles) タマゴ、カルアピッグ、ケソ・フレスコチーズ、グリーンサルサ、コーントルティエヤ	\$24.00
コハラスパ オムレツ (Kohala Spa Omelet) ほうれん草、きのこ、ゴートチーズ、スライストマト、アスパラガス入り卵白オムレツトースト添え	\$24.00
クリエイティブ アン オムレツ (Create an Omelet) オムレツをお好みの具で (ハム、ソーセージ、スピナッチ (ほうれん草)、トマト、ペッパー、マッシュルーム、オニオン、チェダーチーズ、スイスチーズ、ゴートチーズ、またはフェタチーズ) ブレイクファーストポテトとトースト添え	\$24.00
ブレッドプディング エッグス ベニー (Bread Pudding Eggs Bennie) 惣菜パンプディングにポーチドエッグ2つとハムをのせ、オランダソースをかけたエッグベネディクト ローストトマトとアスパラガスとともに	\$24.00
パイナップル アップサイドダウン パンケーキ (Pineapple Upside Down Pancakes) マリブラムシロップ、ミントのアクセント	\$24.00

ジャパニーズ ブレックファースト (Japanese Breakfast)* \$27.00
伝統的な和朝食 さっと焼いたハワイ産の魚、お好みのスタイルの卵料理 (2個)、お味噌汁、ご飯、海苔、香の物、季節のフルーツ、緑茶

ヌテラ フレンチトースト (Nutella French Toast) \$24.00
卵を染み込ませてこんがり黄金色に焼いたブリオッシュのフレンチトースト
チョコレートスプレッド、シロップがけのベーコンとともに

ケイキ (キッズ) ブレックファースト (Keiki Breakfast Slam) 12歳以下のお子様用 \$11.00
スクランブルエッグ、ベーコン2つ、バターミルクパンケーキ
キッズサイズドリンク (ミルク、トロピカルジュース、またはソフトドリンク) 付き

サイドディッシュ

トースト&プリザーブジャム (Toast and Preserves)	\$7.00
ニューヨークベグル (New York Bagel) クリームチーズとバター付き	\$9.00
アップルウッズモークベーコン、ソーセージ、またはグリルドハム (Bacon, Sausage or Ham)	\$8.00
ブレイクファーストポテト (Breakfast Potatoes)	\$7.00
サイド オブ シーズナルフルーツ (Side of Seasonal Fruit) 季節のフルーツ盛り (小)	\$7.00

ドリンク

コココーラ製品 (Coca-Cola Products)	\$4.00
ペリエ (Perrier) 0.5ℓ	\$4.00
ハワイアンズプリングス ウォーター (Hawaiian Springs Water) 0.5ℓ	\$5.00
ハワイボルケーノ地下水 (Hawaii Volcanic Artesian Water) 777mℓ	\$10.00
サンペレグリーノ 炭酸水 (San Pellegrino) 1ℓ	\$9.00
ホットハーブティー (Hot Herbal Teas) 各種	\$5.00
入れたてのコナブレンドコーヒー (Kona Blend Coffee)	スモールポット \$7.00 ラージポット \$13.00

インルームダイニングメニューは、ウェブページでもご覧いただけます。
h-wv.com/irdmenu

インルームダイニングのご注文には、代金の22%のサービス料と10ドルの手数料を加算させていただきます。サービス料は15.5%がホテルスタッフに分配されます。手数料はホテル側により配達料に充てられるもので、スタッフへのチップやサービス料ではありません。飲食物の代金 (サービス料および配達料を含む) には、4.166%のハワイ州税が課せられます。 12_23_15

ディナーメニュー

ご利用時間 17:30 – 23:30 ご予約は内線1420まで

前菜、スープ、サラダ

ビッグアイランド ポキ (Big Island Poke)* 生マグロ、タマネギ、青ネギ、アボカド、海藻を胡麻醤油で和えたハワイ料理	\$16.00
バッファロー チキンウィング (Buffalo Chicken Wings) ブルーチーズドレッシングとセロリ付き	\$13.00
チーズケサディーヤ (Cheese Quesadilla) サワークリーム、ワカモレ、サルサとともに	\$14.00
グリルドチキンを追加	\$4.00
カルアポークを追加	\$5.00
ベイクド マウイオニオンスープ (Baked Maui Onion Soup) 餡料タマネギのグラタン風スープ チーズ、クルトン	\$11.00
マカロニ&ファイブチーズ (Mac and Five Cheeses) カヴァタッピパスタと5種のチーズ、バターたっぷりのブレッドクラム	\$13.00
シーザーサラダ (Caesar Salad) フレッシュロメインレタス、パルメザンチーズ、クルトン、シーザードレッシング	\$12.00
グリルドチキンプレストを追加	\$4.00
グリルドシュリンプを追加	\$6.00
カプレーゼ (Caprese) ミニトマトとフレッシュモッツァレラチーズのサラダ、スイートバジルソース	\$14.00
ワイコロア コブサラダ (Waikoloa Cobb Salad) 新鮮な緑野菜、チキン、アボカド、トマト、アップルウッズモークベーコン、ブルーチーズ、固ゆで卵、赤ワインドレッシング	\$19.00

サンドイッチ

マウイチップス、フライドポテト、またはスモールサラダよりお好きな1つが付きまます。

アイランド ターキー クラブサンドイッチ (Island Turkey Club) じっくりローストしたターキー、アップルウッズモークベーコン、緑野菜、トマト、フォカッチャ	\$17.50
ロメスコチキンサンドイッチ (Romesco Chicken Sandwich) グリルドケソ・フレスコチーズ、カムエラトマト、ルッコラ、チャパタ	\$25.00
ステーキハウス バーガー (Steakhouse Burger)* お好みのチーズ (アメリカン、チェダー、またはスイス) とアップルウッズモークベーコンまたはソテーマッシュルーム入り 農園産緑野菜、トマト、オニオン、自家製ブリオッシュバンズ	\$23.00
グアバ バーベキューポーク サンドイッチ (BBQ Pulled Pork Sandwich) 裂いたグアバ風味のバーベキューポーク、クリーミーなコールスロー、トーストしたチャパッタ	\$22.00

ピッツァ

ドナ&トニーズより - 直径30cm

ペパロニ ピッツァ (Pepperoni)	\$22.00
フォーチーズ ピッツァ (Four Cheese)	\$22.00
マルゲリータ ピッツァ (Margherita)	\$24.00

インルームダイニングのご注文には、代金の22%のサービス料と10ドルの手数料を加算させていただきます。サービス料は15.5%がホテルスタッフに分配されます。手数料はホテル側により配達料に充てられるもので、スタッフへのチップやサービス料ではありません。飲食物の代金 (サービス料および配達料を含む) には、4.166%のハワイ州税が課せられます。 11_25_15

メイン

ハニーローストチキン (Ancho Honey Roasted Chicken) 530gローストチキン、コーン、アボカド、ケソ・フレスコチーズ	\$39.00
グリルド ビストロ ステーキ (Grilled Bistro Steak) 140gテンダーロイン、ポテトコロッケ、アスパラガス、シボリーニオニオン、ロメスコソース	\$40.00
マヒマヒのタタキ風 (Pan Seared Mahi Mahi) 170gの新鮮なマヒマヒ、エダマメピュール、アスパラガス、レモン風味	\$33.00
インディアンカレー (Vegetarian Indian Curry) ゴールデンレーズン、カシューナッツ、枝豆、お豆腐、白飯 (ご希望によりブラウンライス (玄米))	\$15.00

デザート

ホームメイド チョコレートケーキ (Chocolate Cake)	\$10.00
シグネチャー チーズケーキ (Cheesecake)	\$11.00
キャラメル アップルパイ (Caramel Apple Pie) 深皿焼き	\$9.00
ローカル “トロピカルドリームズ” アイスクリーム (Ice Cream) 各種フレーバー/473ml	\$8.00

ケイキ (キッズ) ミール 12歳以下のお子様用

フルーツカップまたはニンジンスティック&ランチディップのどちらかお好きな方が付きます。

グリルドチーズ サンドイッチ (Grilled Cheese Sandwich) フライドポテト付き	\$9.00
チキンフィンガー (Breaded Chicken Fingers) パーベキュー、ハニーマスタード、またはランチディップソース、フライドポテト付き	\$9.00
チョコレートチップクッキー (Chocolate Chip Cookies)	\$4.00
アップルジュース、フルーツパンチ、またはミルク (Apple Juice, Fruit Punch or Milk)	\$3.00

ドリンク

コココーラ製品 (Coca-Cola Products)	\$4.00
ペリエ (Perrier) 0.5l	\$4.00
ハワイアンズプリングス ウォーター (Hawaiian Springs Water) 0.5ℓ	\$5.00
ハワイボルケーノ地下水 (Hawaii Volcanic Artesian Water) 777mℓ	\$10.00
サンペレグリーノ 炭酸水 (San Pellegrino) 1ℓ	\$9.00

ビール

アメリカンビール&ノンアルコールビール (Domestic & Non-Alcoholic)	\$6.00
インポート (輸入) ビール (Imported)	\$7.00
ローカルクラフトビール (Local Craft) コナブリューイングカンパニー	\$7.00

グラスワイン

ウェンテ “モーニングフォグ” シャルドネ (Wente 'Morning Fog') カリフォルニア産	\$12.00
マテティック EQ ソーヴィニヨンブラン (Matetic EQ) チリ産	\$12.00
カサ ラポストール カベルネソーヴィニヨン (Casa Lapostolle) チリ産	\$13.00
フェスパーカー パーカーステーション ピノノワール (Parker Station) カリフォルニア産	\$14.00

ボトルワイン

ドメヌ シャンドン ブリュット (Domaine Chandon) カリフォルニア産	\$62.00
ヴーヴクリコ “イエローラベル” ブリュット (Veuve Cliquot) フランス・シャンパーニュ産	\$124.00
ジョーダン シャルドネ (Jordan) カリフォルニア産	\$87.00
キム クロフォード ピノグリージョ (Kim Crawford) ニュージーランド産	\$53.00
フリーマーク アビー メルロー (Freemark Abbey) カリフォルニア産	\$74.00
シミ カベルネソーヴィニヨン (Simi) カリフォルニア産	\$67.00
スタッグスリープ “アルテミス” カベルネソーヴィニヨン (Stags' Leap) カリフォルニア産	\$110.00

アルコール飲料は、お届け時に年齢証明のご提示をお願いします。

インルームダイニングメニューは、ウェブページでもご覧いただけます。
h-wv.com/irdmenu