



OPEN DAILY
5:00 PM - 9:30 PM

毎夜営業
午後5時～9時30分

live music, friday-saturday:
5:00 PM - 9:00PM

ライブミュージック
金・土曜 午後5時～9時

TEPPAN STATION 鉄板料理ステーション

ROSEMARY HAWAIIAN SALT PRIME RIB
with au jus and horseradish cream
ローズマリーとハワイアンソルトをまぶしたプライムリブ
肉汁のソース、ホースラディッシュクリームを添えて

WHOLE ROASTED CREAMER POTATOES WITH HERBS
ハーブが香るユーコンゴールドポテトのロースト

KALBI BEEF SHORTRIBS
カルビ ビーフショートリブ

KOREAN RICE CAKES with Portuguese sausage and chili-cream reduction
韓国餅 ボルトギースソーセージとチリクリームで煮詰めて

BEEF BULGOGI Washugyu super prime beef
ビーフプルコギ スーパープライム和州牛のプルコギ

WON BOK KIMCHI 白菜のキムチ

SPICY TAKUAN KIMCHI スパイシー沢庵キムチ

RED LEAF LETTUCE レッドリーフレタス

SELF-SERVE GARNISH STATION:
sambal oelek, gochujang, sesame oil, Hawaiian salt, garlic
料理を引き立てるスパイスと調味料 チリペースト、コチュジャン、ゴマ油、ハワイアンソルト、ニンニク

HOT BUFFET STATION 温かいお料理ステーション

ASIAN GREEN VEGETABLES with snow pea, garlic sauce
アジアン グリーン ベジタブル アジアの青菜をサヤエンドウとガーリックソースで

KALUA PIG with roasted Molokai sweet potato and toasted coconut
カルアピッグ (ハワイの伝統料理) ローストしたモロカイスイートポテトと軽く炙ったココナッツ添え

LAU LAU with lomi kamuela tomato relish
ラウラウ (ハワイの伝統料理) カムエラトマトのレリッシュと一緒に

ROASTED HAWAIIAN KAMPACHI with tamari ponzu
丸ごとローストしたハワイ産カンパチ たまりボン酢をかけて

BUCCATINI KIMCHI CARBONARA with pancetta, cream, and poached eggs
ブカティーニ キムチ カルボナーラ パンチェッタ、クリーム、ボーチドエッグ

KAFFIR LIME FRIED CHICKEN sweet chili and fish sauce glaze
こぶみかんが香るフライドチキン スイートチリと魚醤で照りをつけて

HAWAII KAI SWEET CORN AND KALE WITH SHIMEIJI MUSHROOMS
flash sautéed vegetable medley with a hint of garlic
ハワイカイ スイートコーン、ケール、しめじのソテー 新鮮な野菜をガーリックの風味で

SAUTÉED GARLIC SHRIMP AND LITTLE NECK CLAMS
cannellini beans, fresh tarragon and a sake broth
ガーリックシュリンプとアサリのソテー 白いんげん豆とタラゴン、日本酒で香り高く

LECHON BAO BUN AND HOISIN
crispy skin Chinese five spiced roasted pork belly
フィリピン風豚バラ肉の焼き物
5種類の中華スパイスでローストしたカリカリの皮の食感が美味しい豚バラ肉

PRIME RIB FRIED RICE eggs, onion, garlic, green onion, edamame, tamari
プライムリブの炒飯 卵、タマネギ、ニンニク、ネギ、枝豆、たまり醤油

HAWAIIAN WATERS SEAFOOD CHOWDER clams, local fresh catch, and cream
ハワイ産シーフードのチャウダー ハマグリ、ハワイ近海で捕れた本日の魚、クリーム

WHITE RICE
ライス

DESSERT STATION デザートステーション

SOFT SERVE ICE CREAM with sweet & fun toppings
自分で作るアイスクリームサンデー 各種トッピングと一緒に

CHOCOLATE FOUNTAIN with assorted fruits, brownies, sponge cake
チョコレート ファウンテン お好みのフルーツ、ブラウニー、スポンジケーキにチョコレートをからめて

BAKED BRIE with guava jam
ベイクドブリーチーズ グアバジャムを添えて

HAUPIA ハウピア (ココナッツ風味のハワイのデザート)

TIRAMISU ティラミス

CHEF HENRY’S ROTATING SEASONAL SELECTION OF SWEETS
シェフヘンリーの季節の特製デザート

SEAFOOD STATION シーフードステーション

ALASKAN SNOW CRAB LEGS (CHOICE OF STEAMED AND CHILLED)
アラスカ産ズワイガニの蟹脚 (スチームまたは冷製)

GOOSEPOINT OYSTERS with cocktail sauce, mignonette
グースポイント産生牡蠣 カクテルソース、ミニョネットソースと一緒に

AHI POKE with Maui onions, scallions, ogo, inamona
アヒ (マグロ) のpoke マウイオニオン、ネギ、オゴ (海藻)、イナモナ (ククイナッツ)

SHRIMP COCKTAIL prawns poached in citrus and lemongrass
シュリンプカクテル シトラスとレモングラスで茹でたエビ

SUSHI STATION 寿司ステーション

MADE TO ORDER TEMAKI HANDROLL
シェフがその場で作る手巻き寿司

SASHIMI DUO: AHI & KAJIKI/NAIRAGI with shoyu, wasabi, pickled ginger
刺身:アヒ (マグロ) とナイラギ (カジキ) 醤油、わさび、生姜の甘酢漬け

CALIFORNIA ROLLS with spicy mayo and tobiko
カリフォルニアロール スパイシーマヨネーズとトビコ

ASSORTED NIGIRI: SHRIMP, AHI, HAMACHI
握り寿司:エビ、アヒ (マグロ)、ハマチ

COLD BUFFET STATION 冷たいお料理ステーション

PIPIKAULA POKE
halved cherry tomatoes, red onion julienne, chili flakes, chopped cilantro
ビピカウラ ポケ (ビーフジャーキーのpoke)
チェリートマト、レッドオニオン、唐辛子、コリアンダー

CHILLED TOFU with chili-garlic sauce and green onions
冷奴 チリガーリックソースとネギ

HOUSE MADE LOMI SALMON
salted salmon, tomatoes, green onion, and Maui sweet onion
自家製ロミサーモン (ハワイの伝統料理)
塩漬けにしたサーモン、トマト、ネギ、マウイスイートオニオン

FRESH POI
フレッシュポイ (ハワイの伝統料理)

TRUFFLED MAC SALAD
トリュフ風味のマカロニサラダ

CHILLED BROCCOLI SLAW
blanched broccoli, shredded carrots, shredded red cabbage, orange segments, sesame oil and seeds, toasted sunflower seeds
ブロッコリーのサラダ
ブロッコリー、ニンジン、赤キャベツ、オレンジ、ゴマ油、ゴマ、ひまわりの種

GRILLED ANTIPASTI VEGETABLES
グリルした野菜

BUILD YOUR OWN: SOMEN | WAIPOLI MIXED GREENS | SOBA SALAD
自分で作るサラダ: そうめん | ワイポリ産ミックスグリーン | 蕎麦
Dressings: soba dressing, somen dressing, sesame ginger dressing, ranch
ドレッシング: 柚子胡椒、セサミジンジャー、ランチ

Toppings: cucumbers, Ho Farm cherry tomatoes, spun carrots, spun beets, assorted local radishes, tamagoyaki, chikuwa, nori, green onions, croutons, bean sprouts

トッピング: キュウリ、ホーファーム産チェリートマト、キャロット、ビーツ、ハワイ産ラディッシュ、玉子焼き、ちくわ、海苔、ネギ、クルトン、もやし

JAPANESE TSUKEMONO TRIO (shibazuke, kyurizuke, fukujinzuke)
漬物トリオ (柴漬け、キュウリ、福神漬け)



Waikiki’s newest lū’au: enjoy our menu with a cultural experience about the art of lei shared through authentic Hawaiian music and hula. Sunday - Thursday.

ワイキキ最新のルアウ「ナレイ アロハ」をオプションで。
ザビュッフェ アット ハイアットに本格フラショーをプラスしてグレードアップ。
ハワイのフラだけで構成された、レイを称える本格フラショーを見ながらお食事を楽しめます。
ショーは日曜から木曜まで。ディナーと別にショーのご予約が必要です。