

INROOM DINING

レストラン&ラウンジ



レストラン&ラウンジ

ショア アメリカン シーフード グリル

ダイヤモンドヘッドタワー3階

内線6145

「ショア」は、明るくコンテンポラリーな雰囲気のアメリカングリルレストランです。マスターシェフが創造性豊かに作り上げる新鮮なシーフードや最高級のステーキ、地元で採れた旬の野菜や果物を使ったお料理を涼しい室内、またはワイキキの海を見渡す爽やかなテラスでお楽しみいただけます。スタートには、新鮮なお刺身を海草といっしょにマリネしたハワイ名物のポケ、プリプリのエビ、生ガキやアワビなど活きの良い貝類を取り揃えたメニュー“Shuck 'Em (シャックエム)”をお試ください。ショアは地球環境の保全を考え、水産資源の持続性を考慮した漁業を推奨する「シーフードウォッチプログラム」のガイドラインに沿って漁獲された魚介類を使用しています。

毎日営業 朝食 6:00～11:30 /ディナー 18:00～22:00

ジャペンゴ

エバタワー3階

内線6180

ハイアット最新のレストラン「ジャペンゴ」では、水揚げされたばかりの海の幸を使った本格的なお寿司やアジア環太平洋地域のエキゾチックな食材を活かした洗練されたパシフィックリム料理、またオリジナルカクテルをモダンでスタイリッシュな食空間でご堪能いただけます。

毎日営業 カクテル 17:30～22:00 /ディナー 18:00～22:00

スィム プールサイド バー&ラウンジ

エバタワー3階

内線4186

「スィム」は、ワイキキの真っ青な空と海を見渡す3階デッキに新しくオープンしたプールサイドバーです。メキシコやカリブなどラテン系の軽食と冷たいカクテルをご用意しています。

毎日営業 11:00～23:00

インルームダイニング

内線54

お部屋でのプライベートなお食事には、ルームサービスをご利用ください。朝食からロマンティックなディナーまで、魅力溢れるメニューをバラエティ豊富にご用意しています。テイクアウト用の和風朝食弁当のご注文も承ります。

毎日営業 6:00～23:00

レストラン&ラウンジ



インルームダイニング — ピザ

ご注文は内線54まで

ピザ

焼きたてのフレッシュピザをお部屋にお届けいたします。

フレッシュな自家製ピザ生地に、シェフの秘蔵レシピで作ったマリナラソースをのせた直径約35cmの焼きたてピザです。

(121) クラシックチーズ	15
モッツアレラ、プロヴォローネ、チェダーチーズ	
(122) ペパロニ アンド チーズ	16
ペパロニ、おろしたてのモッツアレラチーズ	
(123) ハワイアン	17
ハム、ハワイアンパイナップル、モッツアレラチーズ	
(124) クリエイト ユア オウン	18
下記より好きなトッピングをお好きな数だけのせてお楽しみください。	

トッピング：	アンチョビ	エクストラチーズ (追加チーズ)	カルアボーク	ベーコン
	グリーンペッパー (ピーマン)	ブラックオリーブ	ハム	オニオン
	チキン	イタリアンソーセージ	ペパロニ	トマト
	ハラペーニョ	パイナップル		

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料 (チップを含む) が加算されます。
生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などは、食中毒などの原因となる場合があることをご了承ください。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際に係員にお知らせください。



朝食

6:00 - 23:00

コーヒー&ティー

- | | |
|--|--------|
| (1) シアトルズベスト テーブルサイド フレンチプレス | 6 |
| (2) 入れたてのシアトルズベストコーヒー スモールポット (約3杯) | 8 |
| (3) 入れたてのシアトルズベストコーヒー ラージポット (約6杯) | 12 |
| (4) タゾティー | 6 / 12 |
| (4A) カモミール (4B) ミントタラゴン (4C) アウエイク (4D) カーム (4E) アールグレイ | |
| (4F) グリーンティー/緑茶 (4G) ブラックティー/紅茶 (4H) パッション (4J) アフリカンレッドブッシュ | |
| スモールポット (約3杯) / ラージポット (約6杯) | |
| (5) ホットチョコレート スモールポット (約3杯) | 6 |

フルーツ&シリアル

- | | |
|--|---|
| (6) シーズナルフルーツ アンド ベリー 季節の果物とベリー | 9 |
| (7) シリアル | 5 |
| (7A) チェリオス (7B) スペシャルK (7C) コーンフレーク (7D) ライスクリスピーズ | |
| (7E) フロスティッドフレーク (7F) フルーツループ | |
| (8) スティールカット オートミール ブラウンシュガー、レーズン、牛乳といっしょに | 8 |
| (9) ベリーパフェ トロピカルグラノーラと新鮮なベリー、ヨーグルトのパフェ | 9 |
| (10) スライス オブ ローカル バイナップル スライスしたオアフ島のジューシーなバイナップル | 7 |
| (11) ハーフパイア 半分に切ったパイアにライムをしぼって | 7 |

- | | |
|--|----|
| (12) コンチネンタル | 16 |
| ジュース: (12A) オレンジ または (12B) バイナップル | |
| トースト: (12C) ホワイト/食パン (12D) ウィート/全粒粉パン (12E) マルチグレイン/雑穀パン からひとつ | |
| お飲み物: (12F) シアトルズベストコーヒー (12G) ティー (12H) ミルク からひとつ | |
| バスケットに入れたベストリーとトロピカルジャム付き | |

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。
生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などは、食中毒などの原因となる場合があることをご了承ください。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際に係員にお知らせください。

インルームダイニング 朝食

ご注文は内線54まで



インルームダイニング 朝食

ご注文は内線54まで

スペシャルティ

クラシック朝食

- | | |
|---|----|
| (13) マッシュルーム アンド ベルペッパー エッグホワイ ト オムレツ
マッシュルームとピーマンを卵白だけで包んだヘルシーオムレツ
低脂肪モッツアレラチーズ、アスパラガスといっしょに | 14 |
| (14) ロコモコ
ハワイ島産の牛肉を使ったハンバーグと目玉焼き2枚をスパム炒飯にのせた特製ロコモコ
グレービーソースをかけて | 16 |
| (15) ショア トラディショナル ベネディクト
イングリッシュマフィンの上にロースベーコンとボーチドエッグをのせ、
オランダーズソースをかけたアメリカンブレックファスト | 17 |
| (16) ハワイアン スイートブレッド フレンチトースト
パイナップルコンポートを添え、ココナッツシロップで | 13 |
| (17) バターミルク パンケーキ
焼きたてパンケーキにローストしたバナナと香ばしいピーカンナッツを添え、温かいメープルシロップで | 13 |
| (18) ベルジャン (ベルギー) ワッフル
シナモンシュガー、ホイップクリーム、マカデミアナッツといっしょに | 13 |

卵料理

ハッシュブラウンポテトとトーストが付きます。トーストのパンは、ホワイト（食パン）、ウィート（全粒粉パン）、マルチグレイン（雑穀パン）よりお好みをお選びください。

- | | |
|--|----|
| (19) ツー オーガニック エッグス
オーガニック卵2個をお好みのスタイルで
(19A) ベーコン または (19B) ポルトガルソーセージ付き | 15 |
| (20) スリーエッグ フリーレンジ オムレツ
放し飼いの鶏の卵3個のふんわりオムレツ お好みの具材をお選びください。
(20A) スピナッチ/ほうれん草 (20B) ハム (20C) ベーコン (20D) オニオン (20E) トマト
(20F) グリーンペッパー/ピーマン (20G) マッシュルーム (20H) チェダーチーズ (20J) アメリカンチーズ
(20K) スイスチーズ | 16 |

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。
生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などは、食中毒などの原因となる場合があることをご了承ください。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際に係員にお知らせください。

Hyatt Regency Waikiki Beach Resort and Spa



和朝食

御飯、お味噌汁、お漬け物、緑茶が付きます。

- | | |
|---|----|
| (21) 焼き魚朝食 | 20 |
| 焼き鮭、冷奴、サラダと (21A) 納豆 または (21B) ス克蘭ブルエッグ | |

サイドディッシュ

- | | |
|--|---|
| (22) トースト | 3 |
| (22A) ホワイト/食パン (22B) ウィート/全粒粉パン または (22C) マルチグレイン/雑穀パン | |
| (23) トーストベークル クリームチーズ付き | 6 |
| (24) クロワッサン (2個) | 5 |
| (25) バスケット オブ ベストリー 各種ベストリー | 6 |
| (26) ナチュラルヨーグルト | 4 |
| (27) ミート (27A) ベーコン または (27B) ソーセージ | 5 |
| (28) ハッシュブラウンポテト | 4 |
| (29) シングル オーガニックエッグ (1個) | 4 |

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。
生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などは、食中毒などの原因となる場合があることをご了承ください。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際に係員にお知らせください。

インルームダイニング 和朝食

ご注文は内線54まで



オールデイダイニング

11:00 - 23:00

アペタイザー

- | | |
|--|----|
| (30) ショア シーフードチャウダー | 10 |
| ハワイ産の魚、アサリ、コーン、ジャガイモがたっぷり入った特製シーフードチャウダー | |
| (31) カルアポーク エンパナーダ | 11 |
| ガーリックとチボレ（メキシコ料理のスパイス）のソースで | |
| (32) ココナッツシュリンプ | 12 |
| カラリと揚げたココナッツ風味の海老フライ バイナップルのコンポートとチリペッパージャム添え | |
| (33) グリルドチキン ケサディヤ | 10 |
| アボカド、ピコ デ ガヨといっしょに、焼きトマトのサルサで | |
| (34) バッファローウィング | 10 |
| セロリとブルーチーズクランプル添え お好みのドレッシングをつけて
(34A) ランチドレッシング または (34B) ブルーチーズドレッシング | |
| (35) フライドカラマリ | 13 |
| カラリと揚げた香ばしいイカフライをマスタードソースとトマトバジルソースで | |
| (36) クラブケーキ | 17 |
| ワタリガニの身のハンバーグ風を柑橘風味のマヨネーズソースとハーブが香るスパイスで | |

メイン

- | | |
|--|----|
| (37) ビッグアイランド クラナ ストリップロインステーキ | 37 |
| パルメザンアスパラガスとマッシュポテト添え ペPPERコーンソースで | |
| (38) ハーブ リングイネパスタ | 37 |
| 新鮮なカウアイ島産海老のソテーをのせたロングパスタをオアフ島カフク産トマトのソースといっしょに | |
| (39) グリルド アイランド キャッチ | 39 |
| 新鮮な近海魚のグリルをルッコラとマカダミアナッツのベストソースで
ほうれん草のピラフとオアフ島ナロファーム産のベビーリーフのサラダ添え | |
| (40) ローステッド モンチョン | 35 |
| 白身魚のローストにレモンとチャイブ風味のポテトピューレ、ラディッシュとアスパラガスのサラダを添えて | |
| (41) ナチュラル ボーンイン チキンプレスト | 29 |
| 骨付きのチキン胸肉に、トリュフ風味のチーズマカロニと緑野菜のソテーを添え、トロピカルサルサで | |

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。
生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などは、食中毒などの原因となる場合があることをご了承ください。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際に係員にお知らせください。



サラダ

(42) シーザーサラダ	12
シーザードレッシングでさっぱり和えたロメインレタスのサラダ アンチョビ、ガーリックトーストといっしょに	
(42A) グリルドチキン付き	5
(42B) グリルドブラウン（海老）付き	7
(43) コブサラダ	15
ゆで卵、ベーコン、グリルドチキン、アボカド、トマト、ブルーチーズを盛り合わせたサラダ	
(44) ペアサラダ	14
洋梨とベビーリーフ、マカダミアナッツ、ブルーチーズのサラダを まるやかなマンゴードレッシングで	
(45) メスクランサラダ	15
ミックスリーフをワタリガニの身、アボカド、マンゴー、マウイオニオンといっしょに 胡麻ドレッシングで	
(46) ウォーム ウォーターメロン&トマトサラダ	16
甘味を付けて焦がしたスイカと新鮮なトマトをバルサミコを煮詰めたドレッシング、 マグロのボケ、ローストピスタチオといっしょに	

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。
生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などは、食中毒などの原因となる場合があることをご了承ください。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際に係員にお知らせください。



インルームダイニング サンドイッチ

ご注文は内線54まで

サンドイッチ

- | | |
|--|----|
| (47) キューバン（キューバ風）サンドイッチ
ローストポーク、ハム、サラミ、スイスチーズとピクルスのサンドイッチ パナナチップス添え | 13 |
| (48) グリルドフィッシュ タコス
ハワイ近海で獲れた魚のタコス マンゴーサルサといっしょに | 19 |
| (49) ブルークラブバーガー
クリーミーなワタリガニのパティと柑橘風味のマヨネーズ入りカニバーガー フライドポテト付き | 19 |
| (50) ターキーバーガー
マンゴーチャツネとハーブ入りタラゴンズブレッドといっしょに フライドポテト付き | 15 |
| (51) ナチュラルアンガスバーガー
熟成ホワイチェダーチーズ、西洋わさびソース、オニオンジャムといっしょに、
ブリオッシュパンにのせて | 15 |

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。
生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などは、食中毒などの原因となる場合があることをご了承ください。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際に係員にお知らせください。



スイーツ

(52) ショア チーズケーキ	9
特製のしっとりチーズケーキ 柑橘フルーツ、3種類のベリーのコンポート添え	
(53) ジャベンゴ コナコーヒー ガナッシュ チョコレートケーキ	9
砂糖漬けのベリー、ホイップクリームといっしょに	
(54) ウォーム アップルコブラー	10
キャラメルソースをかけた温かいアップルパイに、バニラアイスクリームを添えて	
(55) トロピカルフルーツサラダ	10
ハワイ産のパイナップルとマンゴー、パパイアに、ミントが香るヨーグルトソースをかけて	
(56) チョコレート ヘーゼルナッツ ハウピア	11
濃厚なチョコレートで包んだココナッツディングとヘーゼルナッツムース	

ミネラルウォーター

(57) アクアフィーナ	(57A) 500ml	5	(57B) 1リットル	7
(58) サンペレグリーノ	500ml	5		

ソフトドリンク&ジュース

(59) ソフトドリンク	(59A) ペプシ (59B) ダイエットペプシ (59C) シエラミスト	3
(60) ブランテーション	アイスティー	5
(61) ワイアルア ナチュラル	スパークリングソーダ	4
(61A) パイナップル (61B) リリコイ (61C) ルートビア		
(62) ハワイアン サン	パッションオレンジ	3
(63) アロハメイド ナチュラル	ストロベリーグアバ	3
(64) ラムネ	(64A) ストロベリー (64B) メロン (64C) パイナップル	5

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。

インルームダイニング— スイーツ／お飲み物

ご注文は内線54まで



おふたりだけでロマンティックなお食事を…

(65) ラブバード ブレックファスト

ハワイアン スパークリング パイナップル ワイン2杯
 ライムを添えたフレッシュパイナップル
 スモークサーモンとレタスのサラダをシャンパンヴィネグレットで
 お好みのスタイルの卵料理とベーコン、ハッシュブラウンポテト
 クロワッサン、デニッシュ、マフィンが入ったバスケット
 ジュース：(65A) オレンジ (65B) パイナップル または (65C) グアバ
 温かい飲みもの（スモールポット）：(65D) シアトルズベストコーヒー または (65E) タゾティー
 チョコレートトリュフと新鮮なイチゴ

\$55 (2名様分/税・サ込み)

(66) ロマンティック ディナー

生ガキ12個 黒胡椒のミニョネットソースとレモン添え
 オアフ島ナロファーム産サラダグリーフとゆで海老のサラダをマウイオニオンドレッシングで
 ロブスターテイルとメダリオンステーキを2種類のソースと合わせて
 ベイクドポテト チャイブ、サワークリーム、ホワイトチェダーチーズといっしょに
 ハーブバター風味の季節野菜料理
 焼きたてのサワードブレッド
 コナコーヒーガナッシュ チョコレートケーキ バニラアイスクリーム添え
 シャンパン1本

\$145 (2名様分/税・サ込み)

料金には\$3.75のデリバリー料金が加算されます。
 生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などは、食中毒などの原因となる場合があることをご了承ください。
 食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際に係員にお知らせください。



カクテル

ウォッカ (375ml) (67) アブソルート 40 (68) スミルノフ 30	ジン (375ml) (73) ビーフィーター 40 (74) ボンベイ 30	ラム (375ml) (80) マイヤーズダーク 40 (81) バカルディライト 30
ウイスキー (375ml) (69) クラウンロイヤル 40 (70) カナディアンクラブ 30	バーボン (375ml) (75) ジャックダニエル 40 (76) ワイルドターキー 30	スコッチ (375ml) (82) シーバスリーガル 40 (83) J&B 30
テキーラ (375ml) (71) パトロンシルバー 40 (72) クエルヴォゴールド 30	コーディアル (375ml) (77) グランマルニエ 60 (78) ベイリーズアイリッシュクリーム 45 (79) アマレットディサローネ 40	ブランデー (375ml) (84) クルヴォアジェ VS 60 (85) マーテル VSOP 50

上記のボトルには、割り材が含まれます。

ビール

(86) アサヒ (大瓶)	9.50	(91) キリン	9.50
(87) ハイネケン	6.50	(92) ハイネケンライト	6.50
(88) セントパウリ (ノンアルコール)	6.50	(93) バドワイザー	6
(89) バドライト	6	(94) クアーズライト	6
(90) コナエール	5.50	(95) ミラーライト	6

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。

インルームダイニングーカクテル／ビール

ご注文は内線54まで



辛口のスパークリングワイン

グラス ボトル

(96) モエ エ シャンドン シャンパン、“インベリアル”、フランス、NV		96
(97) セグーラ ヴューダス、ブリュット カヴァ、レゼルヴァ、スペイン・カタロニア、NV	7	33
(98) ドメーヌ シャンドン、ブリュットロゼ カリフォルニア、NV	11	54
(99) ドンペリニオン、ブリュット シャンパン、フランス、1996		330
(100) ルイ ロデレール、ブリュット シャンパン、“クリスタル”、フランス、1996		495
(101) アルマン ドブリニャック (エース オブ スピード)、ブリュットゴールド シャンパン、フランス、NV		595
(102) ヴーヴ クリコ “イエローラベル”、ブリュット シャンパン、フランス		118

甘口の白ワイン

(103) クリーン スレート、リースリング ドイツ・モーゼル、2008	7	33
---	---	----

辛口のライトボディ白ワイン

(104) ドライクリーク ヴィンヤード、フュメブラン カリフォルニア・ソノマカウンティ、2007		36
(105) サンタマルゲリータ、ピノグリージョ ヴァルダディジェ、イタリア・ヴェネト、2008		68

辛口のミディアムボディ白ワイン

(106) キャンバス、シャルドネ カリフォルニア、2007	7	33
(107) フランシスカン、シャルドネ カリフォルニア・ナバヴァレー、2007	12	50
(108) タルボット、シャルドネ カリフォルニア・モントレー		72

辛口のフルボディ白ワイン

(109) ケイクブレッド セラーズ、シャルドネ カリフォルニア・ナバヴァレー、2008		106
---	--	-----

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。



辛口のライトボディ赤ワイン

	グラス	ボトル
(110) デローチ、ピノノワール “ワインメーカーズブレンド”、カリフォルニア、2007	9	39

辛口のミディアムボディ赤ワイン

(111) キャンバス、メルロー カリフォルニア、2007	7	33
(112) キャンバス、カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア、2007	7	33
(113) レイザーズエッジ、シラーズ 南オーストラリア、2006	9	44
(114) シルバーバーム、カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア・ノースコースト		46
(115) ナバ セラーズ、メルロー カリフォルニア・ナバヴァレー、2005	10	50
(116) フオリ ア ドゥ、カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア・ナバヴァレー、2007		50
(117) マルケージ デ フレスコバルディ、キャンティ ルフィーナ “カステッロ ディ ニボッツアーノ”、レゼルヴァ、イタリア・トスカーナ、2005		68
(118) ケイクブレッド セラーズ、カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア・ナバヴァレー、2006		188
(119) ケイン “ケインファイブ” カリフォルニア・ナバヴァレー、2003		225
(120) オーバスワン カリフォルニア・ナバヴァレー、2003		345

料金には州税、\$3.75のデリバリー料金、17%のサービス料（チップを含む）が加算されます。