



有効期限がレストランによって異なります！！

メニューは予告なく変更する場合があります
料金には、ハワイ州税が加算されます
チップは料金に含まれます。

1 Michel's レストランミッシェルズ (料金2018年4月～2019年3月末) ランチ10:00～ ラストイン13:30

ディナー17:30～

コロニーサーフ1階、ワイキキから車で5分
レストランからのサンズーシビーチの眺めは最高。
老舗のフレンチレストラン。ランチのご予約は4名様から。



① ウェディングランチメニュー ¥13,500
ビシソワーズスープ、サラダ、
フィレステーキ又は小鴨オレンジソース又はフレッシュローカルフィッシュ
ウェディングケーキ、コーヒー又は紅茶

② お子様ランチメニュー ¥6,800
ビシソワーズスープ又はサラダ、
フィレステーキ又はフレッシュローカルフィッシュ、アイスクリーム

③ スペシャル ウェディングディナーメニュー ¥17,900
エスカルゴ風味焼き、
サラダ、
フィレミニオンステーキ又はフレッシュローカルフィッシュ、
ウェディングケーキ
コーヒー又は紅茶



④ ウェディングディナーメニューA ¥19,600
エスカルゴ
ロブスタークリームスープ
サラダ
フィレステーキ 又はフレッシュローカルフィッシュ
ウェディングケーキ
コーヒー又は紅茶

⑤ ウェディングディナーメニューB ¥19,600
エスカルゴ 又はスモークサーモン
ロブスタークリームスープ
サラダ
ロブスター&フィレステーキ 又は フレッシュ ローカルフィッシュ
アイスクリーム コーヒー又は紅茶



⑥ ウェディングディナーメニューC ¥22,600
グラスシャンペン
シーフードの前菜
ロブスタークリームスープ
サラダ
ロブスター&フィレミニオン または ロブスター&フレッシュローカルフィッシュ
ウェディングケーキ
コーヒー又は紅茶

② お子様ディナーメニュー ¥6,800
シュリンプアペタイザー又はサラダ、
フィレステーキ又はフレッシュローカルフィッシュ、アイスクリーム

⑤ウエディングケーキ

6 インチ (2~4名)	¥13,000
8 インチ (5~9名)	¥21,400
10 インチ (10~15名)	¥29,900
16名以上 一人あたり	¥2,050



2 Orchids レストランオーキッズ (料金2018年1月~12月末) ランチ11:30~ラストイン13:30日曜ランチ無

ディナー17:30~ラストイン21:00

ランチ月曜~土曜 最大30名 ディナー日曜~木曜 最大30名 金曜土曜 最大20名

ハレクラニホテルのビーチサイドに面する開放感のあるレストラン

ディナータイムはロマンチックな雰囲気

プロカメラマン: ケーキカットのみまで可。プロビデオ撮影不可

①ウエディングランチメニュー ¥16,600

ハウスサラダ、トマトスープ、子牛のステーキ、
ウエディングケーキ (4名様以上から。3名以下の場合は通常のデザート)
コーヒー又は紅茶



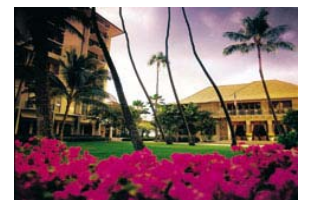
②お子様メニュー ¥5,400

スープ、
ミートソース スパゲティ OR フライドチキン
アイスクリーム
ジュース又はソフトドリンク又はミルク



③ウエディングディナーメニュー ¥21,000

ハウスサラダ、ベイクドスコティッシュ サーモン
ニューヨーク ストリップステーキ
ウエディングケーキ (4名様以上から。3名以下の場合は通常のデザート)
コーヒー又は紅茶



3 La Mer レストラン ラメール (料金2018年1月~12月末) 18:00~ラストイン21:00

ハレクラニの本館2階に位置する、オーシャンフロント
のフレンチレストラン、アメリカ自動車協会の格付けである
ファイブダイヤモンドをハワイで最も長く獲得し続ける
ファインダイニング

(お子様のご来店は8歳以上となっております)

①ウエディングディナーメニュー

ウエルカムシャンペン
ビーフタルタル、ロブスタービスク、フィレスステーキ フォアグラ トリフソース
ウエディングケーキ (4名様以上から。3名以下の場合は通常のデザート)
フレンチコーヒー又は紅茶



¥24,000

4 Hau Tree Lanai ハウツリーラナイ (料金2018年4月～2019年3月末)

ランチ11:45～ ラストイン14:00

日曜祝日ランチ12:00～、ディナー14:30～ラストイン19:00 2名～最大25名まで
ワイキキの喧騒から少し離れたカピオラニ公園前に位置するニューオータニカイマナビーチホテル
内。テラスにある幸運をよぶと言われているハウの木の下でのお食事が人気

①ウエディングランチメニュー ¥12,000

グラススパークリングワイン
シュリンプシーザーサラダ
チキングリル椎茸入りポートワインソース
タロイモロール
マカデミアナッツ アイスクリーム
コーヒーまたは紅茶

②ショートコースランチ ¥10,950

シェフからの贈り物
ビーンズスープ ポルトガル風
チキングリル椎茸入りポートワインソース
タロイモロール
マカデミアナッツ アイスクリーム
コーヒーまたは紅茶

*メインディッシュをビーフまたはフィッシュに変更 ¥2,500

*エッグベネディクト1ピース追加 (ランチ時のみ) ¥1,700

③エッグベネディクトランチ ¥13,500

グラススパークリングワイン
ビーンズスープ ポルトガル風
シュリンプシーザーサラダ
エッグベネディクト&フリフリチキン、ベジタブル
フライドライス添え
タロイモロール
マカデミアナッツ アイスクリーム
コーヒーまたは紅茶

④お子様メニュー ¥5,400

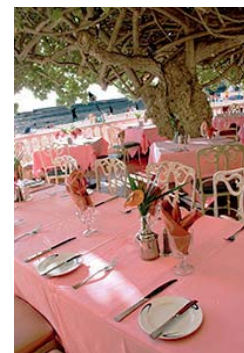
ワンプレートディッシュ
スパゲティミートソース、ビーフテリヤキ、おにぎり、フルーツ
アイスクリーム、オレンジジュース

⑤テイastingハワイ (ランチ、ディナー) ¥16,500

グラススパークリングワイン
コナ ロブスターのセビーチェ仕立て
スモークアヒのコロッケ、グリーンサラダ添え
カウアイ産 ホワイトシュリンプ ガーリックソース &
マカウエリ産 ビーフフィレのハーブバターソース
フレッシュ ブレッド
ココナッツハウピア マカデミアナッツジェラート
コーヒーまたは紅茶

⑥ウエディングディナー A ¥15,000

グラススパークリングワイン
ビーンズスープ ポルトガル風
帆立貝サラダ
フィレスターキマッシュルーム、オニオン ポテト野菜添え
ブレッド
マカデミアナッツアイスクリーム



コーヒー又は紅茶



⑦ウエディングディナー B
 グラスパークリングワイン
 マッシュルームの蟹詰めモルネソース
 グリルシュリンプサラダ
 ハワイ産マヒマヒ（白身魚）のソテー&フィレステーキ
 ブレッド
 マカデミアナッツアイスクリーム
 コーヒー又は紅茶

¥17,500



⑧ウエディングディナー C
 グラスパークリングワイン
 帆立貝ペルーノ風味、サーモンとマグロのタルタル
 チキンシーザーサラダ
 ロブスターオープン焼き&ビーフウエリントン（パイ包み焼き）
 ブレッド
 マカデミアナッツアイスクリーム
 コーヒー又は紅茶

¥19,000

④ウエディングケーキ

6インチ（8名）
 8インチ（12名）
 10インチ（18名）
 6&8インチ 2段（20名）
 8&10インチ 2段（30名）
 8インチハート型（12名）
 7インチSemi Naked（12名）
 5&8インチSemi Naked 2段（22名）
 7インチWhite Wave（8名）
 6&10インチWhite Wave（26名）

¥13,800

¥16,800

¥19,800

¥25,200

¥32,500

¥20,200

¥30,000

¥44,000

¥18,500

¥40,000

Plus Mixberry

¥5,400

¥7,600

¥10,200

¥7,600

¥10,200

¥7,600

¥7,600

¥9,300

¥7,600

¥9,300

Plus 生花

¥6,400

¥7,800

¥6,400

¥7,800



Basic



+Mixberry
 *花、葉、love無



Semi Naked+ 生花
 *Love 無



white wave +生花



Heart shape+mix berry

5 Sans Souci Room サンズーシ ルーム（料金2018年4月～2019年3月末）

ワイキキの喧騒から少し離れたカピオラニ公園前に位置するニューオータニカイマナビーチ
 ホテル内。テラス席があるハウツリーラナイの横に位置するプライベートルーム

（人数は10名様から40名様）10名の場合は、大人10名

DVDの上映やマイクの設置が可能（有料）

イスには、チェアカバーが含まれます。

お料理は、上記4のハウツリーラナイのメニューからお選びください。





- ①サンズーシルーム使用料金 ¥26,400
- ③DVD 60インチ モニタ ¥30,500
- ④テーブル装花 (2018年 12月までの料金)

Table Set H



Head Table H-1



Center Piece H-2

プルメリア (4~9月のみ)
 ヘッドテーブル ¥18,600
 センターピース ¥6,720

Table Set B



Head Table B-1



Center Piece B-2

ピンクローズ 系
 ヘッドテーブル ¥14,400
 センターピース ¥6,720

Table Set E



Head Table E-1



Center Piece E-2

オレンジローズ 系
 ヘッドテーブル ¥16,800
 センターピース ¥6,720

Table Set G



Head Table G-1



Center Piece G-2

アンズリウム グリーン系
 ヘッドテーブル ¥18,600
 センターピース ¥6,720

6 Plumeria Beach House (料金2018年4月~2019年3月末) ランチ11:00~ラストイン13:30

ディナー17:30~ラストイン20:30 日曜ディナー無

高級住宅地に位置するカハラホテル内のビーチに面したオープンエアのカジュアルレストラン

海を眺めながらのお食事は人気。ワイキキから車で約15分

*プロカメラ、ビデオマンによるレストラン内での撮影は、禁止

①ウエディングランチメニュー I

¥10,500

オニオンスープグラタン又はカレーチキン&パイアサラダ
 グリルドショートリブ 又は本日の鮮魚スパイスークラストグリル



シャーベット&フルーツ
コーヒー、紅茶又は、アイスティー



②お子様メニュー 6~12歳 ¥5,500

フルーツサラダ または グリーンサラダ
以下より1品お選びください。
スパゲティボロネーゼバターまたは、トマトソース
チキンフィンガー
お子様バーガー
グリルド お魚サンドイッチ
グリルド チーズサンドイッチ
グリルド チキンサンドイッチ
アイスクリーム、ジュース又はミルク

③ウエディングランチメニューⅡ ¥11,500

シーフードチャウダー又はシーザサラダ
本日の蒸し魚料理、野菜添又はプライムニューヨークステーキ 野菜添
ココナッツケーキ アラモード
コーヒー、紅茶又は、アイスティー

④ウエディングディナー I ¥11,800

季節の野菜ペローテソース 又は ウエッジサラダ バターミルクドレッシング
カハラスタイル本日の鮮魚
シャーベット&フルーツ
コーヒー、紅茶又は、アイスティー

⑤ウエディングディナー II ¥13,500

チキン コブサラダ バターミルクドレッシング
本日のお魚
プチフィレスステーキ
ココナッツケーキ アラモード
コーヒー、紅茶又は、アイスティー



テラス席

⑥ウエディングディナー III ¥16,500

アヒポケ
ロブスターシトラスサラダ
グリルド プライムニューヨークステーキ
チョコレートムースケーキ
コーヒー、紅茶又は、アイスティー



⑥ウエディングケーキ

6インチ (6名様)	¥13,800
8インチ (10名様)	¥18,000
10インチ (20名様)	¥28,900
12インチ (30名様)	¥42,000

以下夫々より一種お選びください。

フレーバー： ヴァニラ、チョコレート、ココナッツ、アーモンド、パウンドケーキ、グアバ
レッドベルベット、キャロット、レモン

フィリング： チョコレート、パッションフルーツ、ラズベリー、マンゴ、バニラババリアン
 パイナップル、レモンクリーム、ブルーベリー、シャンティリ、ハウピア
 フロスティング： ホイップクリーム、バタークリーム

7 Hoku's ホクス (料金2018年4月～2019年3月末)

プルメリアビーチハウスレストランと同じく、ラグジュアリーなカハラホテル内。
 ハワイ、アジア、ヨーロッパ各国の美味しさを融合した斬新なフュージョン料理が人気。

*プロカメラ、ビデオマンによるレストラン内での撮影は不可

①ディナーメニューⅠ ￥15,200

シェフスペシャル前菜
 オーガニックグリーンサラダ
 アヒポケ むすび
 グリルドプライムビーフ 又は 本日の鮮魚
 ハワイアン シャーベット&フルーツ
 コーヒー又は紅茶又はアイスティ



ホテル内イメージ

②ディナーメニューⅡ ￥18,500

シェフスペシャル前菜
 シーフードサラダ
 季節のプチ スープ
 本日の鮮魚
 グリルドプライムビーフ
 デザート アラカルトメニューより
 コーヒー又は紅茶又はアイスティ



メインロビー

③ディナーメニューⅢ ￥21,850

シェフスペシャル前菜
 フォアグラ ソテー
 アヒポケ むすび
 季節のプチスープ
 コナ 産 ロブスター
 グリルドプライムビーフ
 デザート アラカルトメニューより
 コーヒー又は紅茶又はアイスティ



ホクス

⑤ウエディングケーキ
 料金は前ページのプルメリアビーチハウスと同じ

8 Willows (料金 お問い合わせください)

ワイキキから車で5分の便利な位置にありながら、レストラン内は小さな滝や小川があり
 緑あふれる空間です。地元の方にパーティスペースとして人気。カジュアルなブッフスタイル。
 (プライベートルームをご利用の場合は、お食事料金異なります。お問い合わせください)

①平日 ランチ ブッフェ 11:00～ 大人\$ 4～10歳 \$
 ランチブッフクローズ14:00 15:00まで着席は可能

サラダ
 プライムリブ
 アヒポキ、ロミロミサーモン、ポイ、ラウラウ、カルアピッグ、チキンロングライス
 フライドチキン、OXテイルシチュー、ポイシチュー、ハワイアンカレー、ライス、ヌードル
 アイスcream、デザート
 アイスティ、ホットティー、ホットコーヒ

②土曜日 ランチ ブッフェ 10:00～ 大人\$4～10歳 \$

①のメニュー プラス 蟹

③日曜日 ランチ ブッフェ 10:00～ 大人\$ 4～10歳 \$

サラダ
ブライムリブ、
アヒポキ、ロミロミサーモン、ポイ、ラウラウ、カルアピッグ、チキンロングライス
カニ、ソーセージ、ベーコン、フライドライス、フレンチトースト、オムレツステーション
ライス、スープ、

アイスクリーム、デザート
アイスティ、ホットティー、ホットコーヒ
グラスシャンパン2杯まで



④ディナーブッフェ 月～金17:30～、土、日 17:00～大人\$ 4～10歳 \$
*祝日料金 大人 \$ 4～10歳\$

土曜日ランチブッフェメニューと同じ

9 Beach House ビーチハウス (料金2018年1月～12月末)

ランチ11:30～ラストイン14:00 (15:45退席) 6名様より
ディナー 17:30～ラストイン20:00 (9:30退席) 6名様より
ワイキキを代表するエレガントなホテル、モアナサーフライダー内のビーチとガーデンに面する
レストラン。テラス席でのレセプションやアフタヌーンティーが人気

①ウエディングランチメニュー A ¥11,500

グラススパークリングワイン
ブレッド&バター
ハマチ白ポンズ風味
サラダ
ローストチキン野菜添え
シャーベット&フルーツ
コーヒー又は紅茶



ホテル外観

②ウエディングランチメニュー B ¥14,200

グラススパークリングワイン
ブレッド&バター
ハマチ白ポンズ風味
サラダ
プチ フィレステーキ (168g)
シェフお勧めデザート
コーヒー又は紅茶



ホテル内イメージ

⑤お子様メニュー ¥6,750

フルーツ
チキングリル野菜、ポテト添え
クッキー&シャーベット フルーツ添え

⑥ウエディングディナーメニューA ¥16,200

グラススパークリングワイン
ブレッド&バター
ポケ サラダ
シーザサラダ
ローストチキン 野菜添え



室内イメージ

シェフお勧めデザート
コーヒー又は紅茶

⑦ウエディングディナーメニューB ¥19,200
グラススパークリングワイン
ブレッド&バター
ポケサラダ
シーザーサラダ
プチ フィレスステーキ (168g) & ロブスターテイル
シェフお勧めデザート
コーヒー又は紅茶

⑥ウエディングケーキメニュー ホイップクリーム
8インチケーキ (15名様迄) ¥22,500
12インチケーキ (27名様迄) ¥51,000
7&10インチ2段ケーキ (36名様迄) ¥63,000
ミックスベリートッピング&フィリングあり
8インチケーキ (15名様迄) ¥30,000
12インチケーキ (27名様迄) ¥55,200
7&10インチ2段ケーキ (36名様迄) ¥73,800

キャンセルチャージ

(規定A) 挙式日より31日～16日前＝料金の30%、15日～2日前＝料金の50%、前日～当日100%

(規定B) 挙式日より31日～17日前＝料金の30%、16日～13日前＝料金の50%、12日前～当日100%

(規定C) 挙式日より37日～20日前＝料金の75%、19日前～当日100%

レストラン名	規定
Michel's :	B
Orchids:	B
La Mer:	B
Hau Tree Lanai:	B
Lumeria Beach House:	B
Hoku's:	B
Willows:	A
Beach House:	C