



THE
ROYAL HAWAIIAN
RESORT
WAIKIKI

THE
LUXURY
COLLECTION

AZURE

restaurant

ウェディングレセプションメニュー

アズーア レストランを利用したディナー・パーティーの場合は
ご着席時間はサンセット・午後 17:45PM～20:30PMの間からお選びいただけます。
4種類のディナー・セットメニュー、さらにお子様メニューもご用意しております。

ディナー・プランに含まれる特典

乾杯 ハウス・スパークリング・ワインをグラスに一杯

1段・6インチ ウェディング・ケーキ

お食事の最後にスライスし、デザートとしてお出しいたします。

ケーキ・カッティング・セレモニー

「ファースト・バイト」セレモニー お二人が結婚後初めてケーキをお互いに食べさせるお式です

食後のコーヒーまたは紅茶

「レイラニ」または「アライ・ヌイ」コースをご予約のお客様には、
アズーア特別・ビーチフロントカバナ席を空き状況により追加料金なしで事前確約が可能です
(最大14名様まで)

MAIKAILOA SUNSET

~ Grand Sunset ~

特別サンセット・午後17時45分着席のみ

お一人様・\$100.00

Big Island Salad

ビッグアイランドサラダ

ヒラバラ農場産ベビーレタス、ファーンシュート
ハマクア産マッシュルーム、エアームラディッシュとトマト、
レアー・ボルケーノ・ハニーとバルサミコの
ヴィネグレ・ドレッシング

又は

Pier 38 Smoked Fish Chowder

ピア38のスモークフィッシュチャウダー

Pier 38 港からの新鮮な魚のスモークの
チャウダー・スープ。カフク産コーン、
中華ソーセージ、“オイスター・クラッカー”

Hawaii Rancher Ribeye Steak & Lobster

ハワイ産リブアイステーキ&ロブスター

クリーム・ケールとハマクア産マッシュルーム
クリーミー・ユーコン・ポテト
クリスピーに仕上げたエシャロット添え、赤ワインソース

Passion Fruit Crème Brûlée

パッションフルーツ・クリーム・ブリュレ
パッションフルーツ・リダクション・ソース、ミックスベリー

MAKAMAE

~ Precious ~

お一人様・\$130.00

Maui Beet & Big Island Goat Cheese Salad

マウイ島産ビーツとハワイ島産ゴートチーズのサラダ

キノア・グラノーラ、マイクロ・アルギュラ、
シトラス・ビーツ・ヴィネグレ・ドレッシング

Hawaii Rancher Ribeye Steak

ハワイ産リブアイステーキ

クリーム・ケールとハマクア産マッシュルーム、クリーミー・ユーコ
ン・ポテト、
クリスピーに仕上げたエシャロット添え、赤ワインソース

Meyer Lemon Mascarpone Cheesecake

マイヤーレモン・マスカルポーネ・チーズケーキ

コンプレッド・ラベンダー・ストロベリー、
パイナップル・クレム、パブロワ、バジルシロップ



全てのメニューには4.712%の州税と18%のサービス料が加算されます。
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますのでご注意ください。
食物にアレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい。メニューは予告なく変更する場合がございます。

LEILANI

~ Heavenly Royal Lei ~

特別アズーアカバナ御予約可

お一人様・\$170.00

Azure Sashimi

アズーア刺身

ハワイ産アヒ鮪、日本産ハマチ、
アボカド&ウオーターメロンラディッシュサラダ添え
生姜入りヴィネグレ・ドレッシングでどうぞ

Manila Clams Adobo

マニラクラムのアドボ

エアルーム・トマト、しし唐、ワイアルア産オニオン、
ポルトガル・ソーセージ、チチャロン

Hawaii Rancher Beef Ribeye & Lobster

ハワイ産リブアイステーキ

クリーム・ケールとハマクア産マッシュルーム、
クリーミー・ユーコン・ポテト、
クリスピーに仕上げたエシャロット添え、赤ワインソース

Coconut Mango Panna Cotta

ココナッツ・マンゴー・パンナコッタ

ココナッツ・カフィアライム・タピオカ、トロピカルフルーツ・コン
ポート、マカダミアナッツ・メレンゲ

ALOHA KEIKI

(5歳から12歳)

お一人様\$45.00

ジュース又はソーダ

季節のハワイアン・フルーツ

アズーア風グリルド・ステーキ または お魚、

ライス、グリーン・サラダ添え

お子様用ロイヤル・ハワイアン・チョコレートケーキ

ALI'I NUI

~ Grand Royal ~

特別アズーアカバナ御予約可

お一人様・\$180.00

Hibachi Garlic Kauai Shrimp

カウアイ島産海老のガーリック火鉢グリル

カフク産シーアスパラガス、ホー・ファーム産トマト、
フレッシュ・モッツァレラ・チーズとローカル・コーンのサラダ

Ocean Salad

オーシャンサラダ

コナ産ロブスター、海老、ハワイ島産あわび、
ホタテ貝、蟹、タコ、トビコとアボカド入りサラダ、
ヒラバラ農場産ベビー・レタス、
タラゴンとクリーム・フレッシュの
クリーミーなドレッシング

Intermezzo お口直し

Hawaii Rancher Ribeye Steak & Foie Gras

ハワイ産リブアイステーキ & フォアグラ

クリーム・ケールとハマクア産マッシュルーム、
クリーミー・ユーコン・ポテト、
クリスピーに仕上げたエシャロット添え、赤ワインソース

Chocolate Flourless Cake

小麦粉を使わないチョコレートのケーキ

シャンボール・ミックスベリー、
チョコレート・トゥイル、ココア・ニブ・クランチ、
ラズベリー・リリコイ・リダクション・ソース、
ブラックベリー・カベルネ・ジェラート

全てのメニューには4.712%の州税と18%のサービス料が加算されます。

生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気に掛かる場合がございますのでご注意ください。
食物にアレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい。メニューは予告なく変更する場合がございます。