

PRINCE SAFETY COMMITMENT

プリンス セーフティー コミットメント



プリンスホテルでは、新たな衛生・消毒基準
「Prince Safety Commitment
(プリンス セーフティー コミットメント)」を策定し、
導入しております。

LUXE DINING HAPUNAの安全・安心



スタッフの衛生体制の強化

スタッフは検温、手洗い・うがい、消毒を徹底し、
マスクを着用してご案内させていただきます。



清掃・消毒の推進

入口と店内各所、全テーブルに消毒液を設置しております。
また、お客さまの入れ替えごとにテーブル、ソファ、椅子、
備品の拭き上げと消毒を実施いたします。



ソーシャルディスタンスの確保

テーブルは最低1m以上の間隔をあけております。
1テーブルに着席する人数は
原則として、最大6名さまとさせていただきます。



飛沫防止スクリーンの設置

キャッシャー等スタッフとお客さまが接する場所
においては、アクリルスクリーンを設置しております。

お客さまへのお願い



検温・消毒の実施

ご入店の際、検温と手指の消毒の実施に
ご協力をお願いいたします。



マスクの着用

お席を離れる際は、マスクの着用をお願いいたします。



ソーシャルディスタンスの確保

お料理をお取りの際は、他のお客さまとの間隔をあけて
お待ちください。密集が見受けられる際は、
スタッフからお声がけさせていただきます。



HAPUNA
LUXE DINING

2021. 7-8



ドリンク DRINK

- オレンジジュース ● コーラ ● ジンジャーエール ● ウーロン茶 ● コーヒー
- 紅茶 ● カフェラテ ● エスプレッソ ● カプチーノ 等



ハプナ名物“茹で蟹” CRAB

大人気メニュー“茹で蟹”を、テーブルサービスいたします。



テーブルサービス TABLE SERVICE

下記メニューは、テーブルサービスさせていただきます。

- 料理長の“スペシャルリテ” お1人さま1皿限定
サーフ&ターフ(牛フィレ肉のポワレとオマール海老のフリカッセ)



HAPUNA Customize Colorful Cocktails

ハプナ カスタマイズ カラフル カクテル 各 ¥900

4種のリキュールをグラスに注いで、カクテル体験を。リキュールを入れる順番で、色と香りが変わっていく変化をお楽しみください。

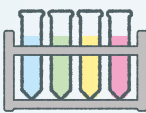
4 Colors Cocktail

- ボルス ピンクグレープフルーツ
- ボルス サワーアップル
- ボルス マンゴー
- ボルス ブルー
- +
- トニックウォーター



CAL-tail

- ボルス ストロベリー
- ボルス サワーアップル
- ボルス マンゴー
- カルピス
- +
- タンサン



ドリンクメニュー DRINK MENU



フリーフロードリンク



ドリンク

営業時間……[平日] 5:00P.M. ~ 9:30P.M. [土・休日] 5:00P.M. ~ 10:00P.M.

料金……[平日] おとな ¥7,000 / こども(小学生) ¥4,000 / 幼児(3才~未就学) ¥2,200
[土・休日] おとな ¥7,500 / こども(小学生) ¥4,200 / 幼児(3才~未就学) ¥2,700

※状況によりご案内が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

テーブルサービス Table Service 下記メニューは、テーブルサービスさせていただきます。

- 料理長の“スペシャルリテ” お1人さま1皿限定
サーフ&ターフ(牛フィレ肉のポワレとオマール海老のフリカッセ)
- 茹で蟹

ブッフェスタイル Buffet Style ブッフェボードよりご自由にお取りいただけます。

A HAPUNA's ボード HAPUNA's board <焼きたて、茹でたてのシェフおすすめの逸品>

- 国産牛の香味ロースト
マッシュドポテト・オニオンソース
- 自家製タロイモパンズのハプナバーガー
リリコイ BBQ ソース
- マカデミアナッツ クルステッドサーモン
味噌風味のヴァンプランソース
- スモークフレーバービーフグリル&ハーブチキン
- ガーリックシュリンプ
- フィッシュアンドチップスハワイアンスタイル
※プリンスワイキキ オリジナルレシピ
- ハワイアンピザ
- ローストポーク オレンジのソース
- 本日のスパゲッティ

B オードブル・サラダ・アジアン Hors d'oeuvre・Salad・Asian board

<彩り豊かなオードブルと目の前で仕上げるサラダ等>

- シェフズサラダ
(ドレッシング:
シーザー・オニオン・ハワイアンハニーフルーツ)
- ロミロミサーモン
- チキンと青パパイアのエキゾチックサラダ
- マンゴー風味のキャロットムース
- スイートポテトとケールのサラダ
- 牛肉とハーブのゼリー寄せ
- カプレーゼ バジル風味
- 点心3種(プリプリ海老焼売・肉焼売・小籠包)
- かた焼きそば

C フェュージョン Fusion board

<和洋折衷のご飯・スープ等>

- シーフードポキ丼
(ノーマル・スパイシー・ガーリックマヨネーズ)
- 握り寿司(マグロ・サーモン・海老)
- ゴロゴロビーフのスパイシーハプナカレー
- カボチャと豆乳の冷製スープ
- 自家製コンスープ
- 蟹汁
- 自家製豆腐
- 日本蕎麦
- 牛すじと野菜の煮物
- 漬物

D スイーツ Sweets board <デザート・フルーツ・パン等>

- タロイモ入りバークルモンブラン
- ココナッツブランマンジェと POG ゼリー
- トロピカルムースジュレ
- ケーキ盛り合わせ
- ジェラート各種(カフェ・ラズベリーライチ・トロピカルフルーツ)
- パン各種
フォカッチャ・富良野ロール
レーズン・チョコデニッシュ

特定原材料 7 品目食物アレルギー えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望の客さまは事前にお申し出ください。※当社のアレルギー情報(特定原材料 7 品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。※当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。