



EVENT: Cabana Dining®: Breakfast & Lunch

イベント カバナダイニング® 朝食 & ランチ：ワイキキの中心で。
 オフアワーカバナ、最少100名～最大400名様、毎日催行、2時間（4：00PM前）
 希望小売価格：お1人様 \$33.00、\$47.00、\$52.00

メニュー & お飲物

朝から午後遅くまで選べる3つの食事チョイス。詳しいメニューは裏面をご覧ください。

ハワイアン ビュッフェ ブレックファスト お1人様 \$33.00	ハワイアン プレートランチ お1人様 \$47.00	ハワイアン ビュッフェランチ お1人様 \$52.00から
フレッシュマウイゴールド® スウィートパイナップル・ウェッジ ビュッフェ ホットステーション コールドステーション ペーカリーバスケット 飲み物ステーション 煎れたてのコナブレンドコーヒー 紅茶またはオレンジジュース	フレッシュマウイゴールド® スウィートパイナップル・ウェッジ プレートランチ、テーブルサービス マカダミアナッツアイスクリーム ポイロール パター 煎れたてのコナブレンドコーヒー または紅茶	丸ごとフレッシュマウイゴールド® スウィートパイナップル カービングステーション その場で切り分ける USDAチョイスストップラウンドグレード ローストビーフ ホットステーション“ルアウで人気” コールドステーション “アイランド風サラダバー” ハワイのデザートサンブラー 飲み物ステーション 煎れたてのコナブレンドコーヒー または紅茶 丸ごと豚のローストは お1人\$15.00追加料金

含まれるもの

- 屋外テラスのカバナの使用：2時間（4：00PM前）
- ハワイアンのおもてなしとテーブルセッティングでカバナ ダイニング®をさらに盛り上げます。
- マイクフォンの使用とBGM（事前リクエストが必要）。

施設

タイプ	最少-最大 収容人数	他
屋外テラスのカバナ	100~400	● A、B 2つのカバナ各200名様が最大収容人数。 施設プロファイル参照。

イベントエンハンスメント

- 往復送迎（お1人様価格）：空港\$20.50、ワイキキ\$20.00、カハラ/コオリナ\$39.00。
ホテルによっては使用料がかかる場合もございます。
- フラダンサーによるオーキッドレイ：まさにハワイアングリーンティング！お1人様\$19.00、20名様より。
- ハワイアンカルチャーアクティビティ：お1人様\$19.00。楽しいカルチャー体験のレイメイキング、ウクレレ、フラレッスン。100名様より。
- 記念写真：ロック・ア・フラ®ロゴ入りジャケットに入った写真、ダンサーと一緒に撮影 1枚\$25.00、最少20枚購入。

追加のインフォメーション

- コンファメーション/支払い/キャンセル条件：イベントとチャーターでは、支払い総額に応じた返金不可のデポジットが必要です。
コンファメーション時に10%、30日前までに40%、72時間前までに50%の残りの支払いとなります。価格と内容は予告なしに変更される場合もございます。
- 不可抗力：詳細についてはイベント & チャーター契約書をご覧ください。



7:00 AM ~ 3:30PMの間の
2時間のチョイス。ハリウッド表彰式[®]や
セミナーに組み合わせたり、また
お食事だけでも楽しめます。

Cabana Dining[®]: Breakfast & Lunch EVENT


スーパープレミアムドリンクの
ノーホストバー。

イベント カバナダイニング[®] ブレックファスト & ランチ：ワイキキの中心のハワイアン ダイニングに最適。3つのチョイス。

HAWAIIAN BUFFET BREAKFAST

ハワイアン ビュッフェ
ブレックファスト



 **パイナップル・ウェッジ**
フレッシュマウイゴールド[®]
スウィートパイナップル*
(お1人ずつ用意し、テーブルにセット)

ホットステーション
スクランブルエッグ
ソーセージ
ライス*

コールドステーション
ハワイアン産グリーン[®]のメドレー*
完熟トマト*とドレッシング
サンキスト[®]オレンジ*


ベーカリーバスケット
マフィンとポイロール、
エルビンスベーカリー[®]製
バターとジャム

飲み物ステーション
煎れたてのハワイアンパラダイスコffee[®]特注
コナブレンドcoffee
紅茶またはオレンジジュース

HAWAIIAN PLATE LUNCH TABLE SERVICE

ハワイアン プレートランチ
テーブルサービス



 **パイナップル・ウェッジ**
フレッシュマウイゴールド[®]
スウィートパイナップル*
(お1人ずつ用意し、テーブルにセット)

プレートランチ
テンダーロインビーフ、ハワイ風味
テリヤキチキン
白身魚、ココナッツカレーソース
グリーンサラダ*と完熟トマト*
マカロニサラダ
ライス*

マカダミアナッツアイスクリーム
イル ジェラート[®]製


焼き立てのポイロール
エルビンスベーカリー[®]製
バター

煎れたてのハワイアンパラダイスコffee[®]特注
コナブレンドcoffeeまたは紅茶付き

HAWAIIAN BUFFET LUNCH

ハワイアン ビュッフェ
ランチ



 **丸ごとマウイゴールド[®]**
フレッシュパイナップル*
ファミリースタイルで

カービングステーション
その場で切り分ける
USDAチョイス[®]トップラウンドグレード
ローストビーフ、
ハワイ産天然黒塩添え

ルアウで人気
フリフリチキン
白身魚のソテー、マカダミアナッツ
ウアラスウィートポテト、ココナッツ*
ベジタリアンのフライドライス*

アイランド風サラダバー
ハワイ産グリーンとグレープトマト*
自家製パパイアシードとリリコイドレッシング
アイランドスタイルマカロニサラダ
ロミロミサーモン、リム入り豆腐ボケ*
焼き立てのタロロール、
エルビンスベーカリー[®]製とバター

ハワイのデザートサンブラー
季節のフルーツプラッター*
チョコレートドバー[®]ジュ ケーキ
ココナッツハウピア
レインボーシャーベット*、イル ジェラート[®]製

飲み物ステーション
煎れたてのハワイアンパラダイスコffee[®]特注
コナブレンドcoffeeまたは紅茶付き

代替えアントレ

ビーガンセレクション *の印がついています。

ランチのみ：ビーガンガーデンパーティのグリルは24時間前までにお申し出ください。