

Fusion of deliciousness  
and wellness



Welcome to miyajima restaurant

**HAUOLI**



体にいいものを美味しく

## 美味しく食べて、心も身体も喜ぶものを

食事は人を楽しくさせるものという考えのもと、  
体の健康だけではなく 召し上がったお客様の心も  
健康で笑顔になれるような料理を届けたいというのが私たちの想いです  
地元で取れた旬の食材を使いながら、  
美味しさとウェルネスを融合した料理をお届けいたします



## 宮島の旬の食材を楽しむ

料理には、地元・宮島の旬の食材を  
ふんだんに使用しております  
地産地消を意識しながら  
春夏秋冬をそれぞれ感じられるメニューを  
季節ごとにご用意しております

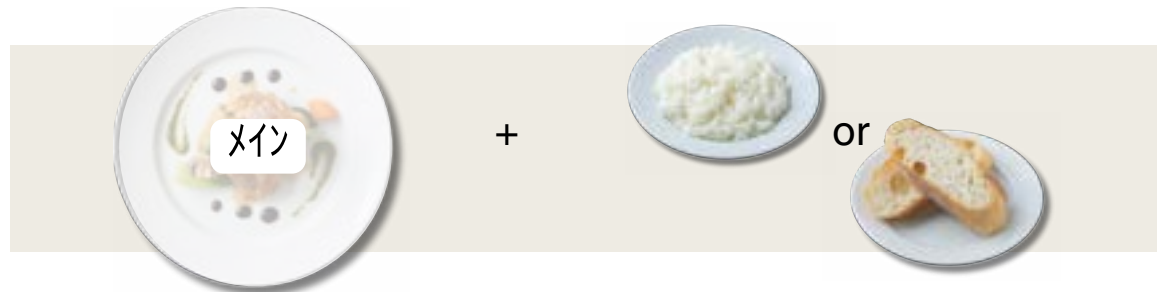
※ 平日限定のお得なランチセットメニュー



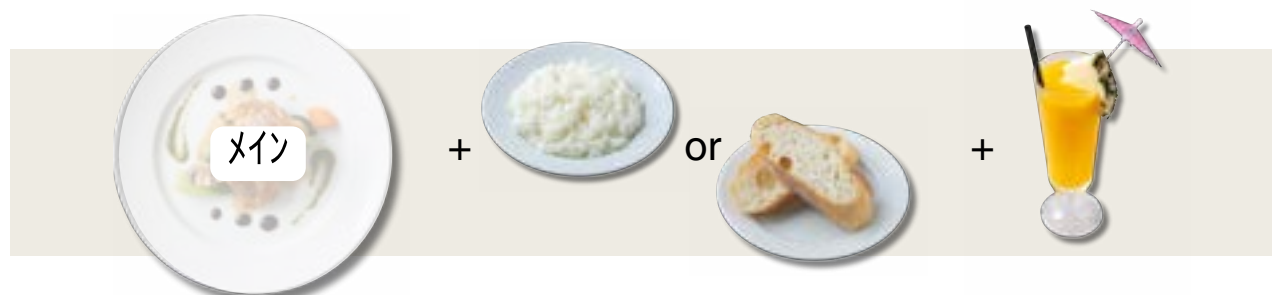
## Lunch time Set Service

ランチタイム セットサービスメニュー 11:00~15:00 LO: 14:30

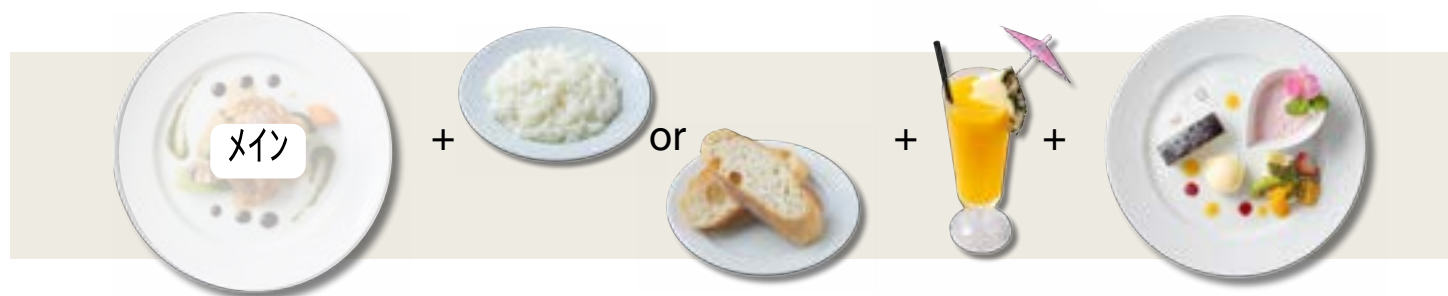
Set ① ..メイン + ライス or バケット ..メイン単品価格 + ¥110



Set ② ..メイン + ライス or バケット + セットドリンク (ライス付きメニューの場合) ..メイン単品価格 + ¥550 (+ ¥440)



Set ③ ..メイン + ライス or バケット + セットドリンク + 本日のデザート (ライス付きメニューの場合) ..メイン単品価格 + ¥660 (+ ¥550)



- シェフの気まぐれスープ .. + ¥110
- バケットをガーリックバケットに変更 .. + ¥110

### Set drink menu

#### Hot

ブレンドコーヒー  
 アメリカンコーヒー  
 ライオンコーヒー  
 ライオンコーヒー  
 バニラマカダミアフレーバー  
 アールグレイティー  
 ジャスミンティー  
 ローズヒップ & ハイビスカスティー

#### Iced

アイスコーヒー  
 アイ스티ー  
 ジャスミンティー  
 ローズヒップ & ハイビスカスティー  
 パイナップルジュース  
 マンゴージュース  
 ブラッドオレンジジュース  
 アップルジュース  
 コーラ  
 ジンジャーエール  
 ウーロン茶

## Side dish

シェフ特製オニオングラタンスープ  
¥1,320



あさりのクラムチャウダー  
¥990



季節の旬野菜のクリームスープ  
¥880



グリルチキンとアボカド  
マッシュルームのサラダ  
大 ¥1,320  
小 ¥ 770



皮付きフライドポテト  
選べる4種のフレーバー  
・チーズ ・ガーリックバター ・ソルト ・チリガーリック  
¥660



プロシュートと  
パルメジャーノ  
マッシュルームのサラダ  
大 ¥1,540  
小 ¥ 880

# Main dish Hawaiian Style

以下のメニューは全て単品です

ライス	¥220
石窯焼きバゲット	¥220
ガーリックバゲット	¥330



ガーリックシュリンプ  
ノースショアスタイル  
¥2,200



ハワイアンモチコチキン  
マンゴータルタルソース  
¥1,980



ハワイアンプルドポーク  
オリジナルBBQソース  
¥1,980



自家製ハンバーグの  
ハワイアンロコモコ  
¥1,980

# Main dish American Style

以下のメニューは全て単品です

ライス	¥220
石窯焼きバゲット	¥220
ガーリックバゲット	¥330



アメリカンサーロインステーキ  
シェフのオリジナルソース

200g ¥3,300  
300g ¥4,180



シェフ特製やわらかビーフシチュー

¥2,200



自家製ハンバーグ 特製デミグラスソース

¥1,980



ハウオリオリジナルスパイスチキングリル  
焦がしバターのバルサミコソース

¥1,980

# Italian Style Antipasto & Secondo Piatto

以下のメニューは全て単品です

ライス	¥ 220
石窯焼きバゲット	¥ 220
ガーリックバゲット	¥ 330

ムール貝と大野あさりの  
ガーリックバター蒸し

(季節限定) ¥ 1,980



瀬戸内産金穴子と  
季節の旬野菜のカルパッチョ

選べる2種のドレッシング  
・ フランボワーズ ・ マンゴーソース

¥ 1,540



近海鮮魚と  
季節の旬野菜のカルパッチョ

選べる2種のドレッシング  
・ フランボワーズ ・ マンゴーソース

¥ 1,540



近海鮮魚のポアレとカラフル旬野菜の  
焦がしバターソース

¥ 2,200



大野産タコと  
きのこのアヒージョ

¥ 1,540



大野産牡蠣と  
きのこのアヒージョ

(季節限定) ¥ 1,540



まるごと伊勢海老のグリル  
シェフ オリジナル アメリカヌソース

¥ 5,500

海の恵み  
シーフードグラタン

¥ 1,980



# Italian Style

## Pasta & Pizza 以下のメニューは全て単品です

石窯焼きバゲット ¥220

ガーリックバゲット ¥330



チキンとアボカドの  
ジェノベーゼクリーム

¥1,540

煮込み豚と茄子のアマトリチャーナ

¥1,540



生ハムとわさび菜の  
ペペロンチーノ

¥1,540



モッツァレラチーズのマルゲリータ

¥1,980



クワトロフォルマッジ

¥2,200



ソーセージときのこのミートピザ

¥1,760

## CURRY



やわらかビーフカレー

¥1,540



ハウオリオリジナルカレー

¥1,540



ハウオリビーガンカレー

¥1,760

## JAPANESE STYLE



瀬戸内海の真鯛の釜めし …あさりのお吸い物を添えて

¥2,200



大野産牡蠣の釜めし …あさりのお吸い物を添えて

¥2,200

## Kid's Menu



キッズランチプレート

ハウオリ ハンバーグ  
サクサク 海老フライ  
ニコニコ オムライス  
シンプル フライドポテト

---

¥1,100



キッズハンバーグカレー

---

¥800

## Dessert



選べる4種のアイスクリーム

- ・チョコ
- ・ココナッツ
- ・ミックスベリー
- ・バニラ

---

¥660



ハワイアンパンケーキ

---

¥1,540

# DRINK MENU

## ALCOHOL

ビール BEER	キリンラガー	Kirin Lager	¥ 770
	ビックウェーブ	Big wave(Hawaiian kona beer)	¥ 990
スピリッツ・リキュール SPIRITS・LIQUEUR ショット / ソーダ* / トニック shot / soda / tonic	ビフィータジン	Beefeater gin	¥ 770
	桜尾	Sakurao	¥ 880
	梅酒	Plum Liqueur	¥ 770
ワイン各種 WINE	裏面のワインメニューをごらんください	Please see the wine menu on the back	
カクテル COKTAIL	マイタイ	My-tie	¥ 880
	ブルーハワイ	Blue Hawaii	¥ 880
	ハワイアンサンセット	Hawaiian sunset	¥ 880
	ハイボール	Whiskey and Soda	¥ 770
日本酒 SAKE	獺祭 純米大吟醸	Dassai pure and polished sake	¥ 1,100
	雁木 純米吟醸 無濾過生原酒	Ganki pure and polished sake unfiltered unpasteurised undiluted sake	¥ 990
	五橋 純米吟醸 成都の雫	Gokyo pure and polished sake saito no shizuku	¥ 880

## NON-ALCOHOL

ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	オールフリー	Non-alcoholic beer all free	¥ 660
ウェルネスドリンク Wellness drink	IZM酵素ピーチスカッシュ	IZM enzyme peach squash	¥ 770
	IZM酵素ベリーベリースカッシュ	IZM enzyme berry berry squash	¥ 770
	IZM酵素フルーツスカッシュ	IZM enzyme fruits squash	¥ 880
	クラフトレモンスカッシュ	Craft lemon squash	¥ 660
ソフトドリンク Soft drink	パイナップルジュース	Pineapple juice	¥ 550
	マンゴージュース	Mango juice	¥ 550
	オレンジジュース	Orange juice	¥ 550
	ブラッドオレンジジュース	Blood orange juice	¥ 550
	アップルジュース	Apple juice	¥ 550
	コーラ	Coke	¥ 550
	ジンジャーエール	Ginger ale	¥ 550
	ウーロン茶	Oolong tea	¥ 550
コーヒー coffee	ハワイアンコナブレンド	Hawaiian kona blend	¥ 660
	ブレンド	Blend	¥ 660
	アメリカン	American	¥ 660
	ライオンコーヒー	Lion coffee	¥ 550
	ライオンコーヒー バニラマカダミアフレーバー	Lion coffee(Vanilla macadamia Flavor)	¥ 550
	アイスコーヒー	Iced coffee	¥ 550
ティー tea	アールグレイ	Earl grey	¥ 550
	ジャスミン	Jasmine	¥ 550
	ローズヒップ & ハイビスカス	Rosehip&Hibiscus	¥ 550

# W I N E M E N U



## WHITE WINES

### CUMA ORGANIC TORRONTES

クマオーガニック トロンテス

SALTA, CAFAYATE アルゼンチン

辛口

¥4,620 BOTTLE

¥770 GLASS

明るいグリーンイエローにペイルトーンで  
バラやジャスミンフレッシュなピーチや  
花の香りがそのまま味わいとなっていて  
心地よい酸がトロンテスらしさを感じさせます  
アルゼンサート認定ワインです

### MARE MAGNUM CRABO RIESLING

マレ・マンニウムクラボリースリング

LOMBARDIAE イタリア

辛口 フルーツィー

¥4,620 BOTTLE

¥770 GLASS

シーフードを楽しむために造られた  
爽やかで華やかな白ワインでラベルは  
蟹や牡蠣などの甲殻類が描かれた魅惑的なパッケージ  
緑を帯びた薄い黄色で 白い花やリンゴ、桃のアロマ  
に柑橘系のノートを持ちミディアムボディで  
ミネラル感もある 余韻を長く味わえるワインです



### MAUI SPLASH

マウイスplash

HAWAII STATE アメリカ

やや辛口

¥5,500 BOTTLE

¥990 GLASS

約30年の歴史を持つハワイのマウイ島で唯一のワイナリーが造るこのワインは  
マウイの温暖な気候で育ったパイナップルとパッションフルーツのトロピカルな香りと  
酸味、甘味が一体となった”これぞハワイアン”といった南国色たつぷりの名物ワイン  
スッキリとして爽快な口当たりが特徴の白ワインです

## RED WINES

### DEL SUR CABERNET SAUVIGNON RESERVA

デル スール カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ

MAULE VALLEY チリ

辛口 フルボディ

¥4,620 BOTTLE

¥770 GLASS

色は非常に濃いガーネット…濃厚なカシスリキュールや  
ブラックベリーのアロマにバニラやチョコ、  
スパイス香も広がります。

上質で豊かなタンニン、パワフルでボリューム感があり  
心地よいオーク香が広がるエレガントな口当たり…  
深みと奥行きのある一歩秀でた本格派ワインです

### TERRANOBLE AZARA MERLOT GRAN RESERVA

テラノブレ アサラ メルロ グラン レセルバ

MAULE VALLEY チリ

辛口 フルボディ

¥5,940 BOTTLE

¥990 GLASS

品種の個性を生かした果実味とボディとの  
バランスのとれたテラノブレのワイン  
ハーブのような複雑なアロマと芳香に富んだ  
豊かで素晴らしい味わいです

バニラのニュアンスを含んだ濃いベリー系の香りと  
凝縮した果実味を持ち しっかりとした味わいながら  
繊細でしなやかな余韻も楽しめるワインです



### MELINI LA SELVANELLA CHIANTI CLASSICO

メリーニ ラ・セルヴァネッラ キャンティ・クラシコ

TOSCANA イタリア

辛口 フルボディ

¥11,880 BOTTLE

¥1,980 GLASS

メリーニが誇る自社畑「ラ・セルヴァネッラ」で栽培される  
サンジョヴェーゼ・グロッソ種のみで醸されたワイン  
しっかりとした色艶のルビー色にフレンチオーク樽で熟成された軽やかなバニラ香や  
熟したベリーやスマイル等の芳しさを味わいつつ豊かな酸と芳醇なタンニン、まろみ  
を持つ果実味がうまくバランスを保っているシャープな後味のワインです