

MIXED GREEN SALAD ミックス グリーン サラダ ハワイ産の新鮮野菜、ザクロとビネガールのドレッシング	15
KULA CAESAR SALAD クラ シーザー サラダ クラ産ロメインレタス、パルメザンチーズ、クルトン、ホー農園のチェリートマト、アンチョビ	15
SMOKED AHI DIP スモーク アヒ ディップ 柚子胡椒が効いたマヨネーズベースの燻製アヒ(マグロ)のディップ、チップスとも相性抜群	15
AHI POKE w/ NORI RICE CHIPS  アヒ (マグロ) ポケ 海苔チップス添え 新鮮なマグロの角切りにマウイオニオン、オゴ、青ネギ、カムエラ産キュウリ、カフク産シーアス バラガス、ボケソース、イナモナ (原料ククイナッツ)、ハワイアンチリ、プブあられ、マサゴを 混ぜて	23
FISH AND CHIPS フィッシュ アンド チップス カラッと揚げたトロマグロとフライドポテトをガーリック醤油、タルタルソース又は生姜と青ネギの ソースに付けてお召し上がりください	21
CRAB & LOBSTER SWEET ROLL クラブ & ロブスター スイート ロール 蟹、ロブスター、ベーコンを挟んだスイートルールをタラゴンアイオリと味噌マスタードと共に マイクログリーン、フライドポテトを添えて	21
MINI ACAI BOWL  ミニ アサイ ボール アサイ、ストロベリー、ミックスベリー、バナナ、アナホラ グラノーラの盛り合わせに キャンディーカカオニブ、ハワイ産ハチミツをかけて	7

追加アイテム

AVOCADO アボカド	5	BACON (3pcs) ベーコン(3切れ)	8
GRILLED CHIKEN グリルドチキン	9	GRILLED HEAD ON SHRIMP (3pcs) グリルした頭付きの海老	15



ヴィーガン



ナッツを含む

より新鮮な食材をご提供するため、メニューあるいは食材の一部を変更させていただく場合があります。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、サービス係員までお知らせください。生または完全に加熱されていない肉類、魚介類、卵、
低温殺菌されていない牛乳を食することは、一般的に食中毒にかかる危険性を高めるとされています。082223

BLACKENED AHI TACOS 炙り焼きマグロのタコス キャベツ、ピコ デ ガヨ、ラディッシュ、ライム	21
PRIME RIB TACOS プライム リブ タコス アロハビールでマリネしたプライムリブ、アボカドクリーム、コリアンダー、ピコ デ ガヨ	21
HURRICANE TATER TOTS ハリケーン テイタートツ シラチャマヨネーズ、蒲焼ソース、ふりかけ、かきもち、青ネギをテイタートツとトッピング	15
FARM VEGETABLE CRUDITE  地産野菜のクルディテ 地産野菜とグリルしたサワーブレッドをハマスディップで	15
CHICKEN KARAAGE チキン唐揚げ 醤油ガーリックソース、柚子マヨネーズと共に	15
AMERICAN WAGYU BURGER 和牛バーガー 米国和牛パイオニアのスネイクリバーファーム産のひき肉を使った和牛バーガー ベーコンジャム、ペッパージャックチーズ、トマト、ロメインレタスをプリオッシュパンで挟んで	25
HANAIEI TARO VEGETARIAN BURGER ハナレイ タロ ベジタリアン バーガー ハナレイ産のタロイモで作ったパテをアーティチョーク入りタルタルソース、ペッパージャック チーズ、トマト、ロメインレタスをプリオッシュパンで挟んだベジタリアンバーガー	25
FOCACCIA MARGHERITA フォッカチオ マルゲリータ マリナラソース、トマト、モッツアレラチーズ、バジル 追加：ペパロニ、ソーセージ、オニオン、ベルペッパー、マッシュルーム	20 追加 3

カバナ情報はQRコードから
ご覧ください。
ご予約はコンシェルジュデスク
にて受付しております。



ヴィーガン



ナッツを含む

より新鮮な食材をご提供するため、メニューあるいは食材の一部を変更させていただく場合があります。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、サービス係員までお知らせください。生または完全に加熱されていない肉類、魚介類、卵、
低温殺菌されていない牛乳を食することは、一般的に食中毒にかかる危険性を高めるとされています。040124

BEVERAGES

PREMIUM COCKTAILS プレミアム カクテル

LIHIKOI PASSION リヒコイ パッション

プリンス ワイキキ 特選バレル ドーベル レボサド、リヒコイ、ライム、リーヒン

WATERMELON SUGAR HI ウォーターメロン シュガー ハイ

チロク サマー ウォーターメロン ウォッカ、ソーダ

MANGO 5-0

ジム ビーム バーボン、マウイズ マヒナ ダーク ラム、マンゴー、レモン

JUST PEACHY ジャスト ピーチー

クレアナ ラム ワークス ナネア、ピーチ、レモン、アングスチュラ ビターズ

WINDWARD SKIES ウィンドワード スカイズ

コオラウ トレードウィンズ ジン、ジンジャー、レモン、ミント

INSTANT GRATIFICATION インスタント グラティフィケーション

メイリ ウォッカ、セイント ジャーメイン エルダーフラワー、ミント、スパークリングワイン

CLASSICS クラシック

APEROL SPRITZ アペロール スプリッツ

アペロール アペリティーボ、リオンド プロセッコ、オレンジ

GARDEN SPRITZ ガーデン スプリッツ

ハーブで香味付けしたシャンドン、スパイス、オレンジ、ミント

BLOODY MARY ブラッディ マリー

ケテル ワン ウォッカ、ブラッディ マリー ミックス、ライム、オリーブ

MOSCOW MULE モスコミュール

テイトズ ウォッカ、フィーパー ツリー ジンジャービール

MOJITO モヒート

マヒナ プラチナム ラム、ライム、ミント、ソーダ

MARGARITA マルガリータ

サウザンキーラ、ライムサワー、トリプルセック、ソルト

16

TROPICAL COCKTAIL

トロピカル カクテル

HINANA MAI TAI ヒナナ マイ タイ

BLUE HAWAII ブルー ハワイ

PINA COLADA ピニャ コラダ

add strawberry-hibiscus, mango, or lilikoi
ストロベリーハイビスカス、マンゴー、またはリヒコイを追加

add mahina dark rum float
or koloa cacao rum float

マヒナ ダーク ラム フロートまたは
コロア カカオ ラム フロートを追加

18

16

17

1

5

BEVERAGES

DRAFT BEER 生ビール

ALOHA X PRINCE WAIKIKI EXCLUSIVE アロハ X プリンス ワイキキ スペシャル
“ベビーフルーツルーベ”, IPA

KONA BREWING コナ ブリューイング

ビッグ ウェーブ、ゴールドン エール

PREMIUM & DOMESTIC BEER プレミアム & 国産ビール

maui big swell ipa, maui coconut porter, kona brewing longboard,
マウイ ビッグ スウェル ipa、マウイ ココナツ ポーター、コナ ブリューイング ロングボード、
heineken, corona, budweiser, budlight, coors light
ハイネケン、コナ、バドワイザー、バドライト、クアーズライト

HARD SELTZER ハード セルツァー

ハイスーン (ウォッカ、ジュース、炭酸を混ぜたフレーバーウォッカ。選択可能なフレーバーを係にお尋ねください。)

WINE BY THE GLASS グラスワイン

RIONDO prosecco リオンド プロセッコ

DECOY by DUCKHORN デコイ by ダックホーン

WHITE chardonnay, sauvignon blanc 白ワイン シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン

RED pinot noir, cabernet sauvignon 赤ワイン ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン

SPECIALTY MOCKTAILS 特製モクテル

STRAWBERRY LI HING LEMONADE ストロベリー リー ヒン レモネード

MANGO-LILIKOI FIZZ マンゴー リヒコイ フィズ

HARBOR HITOハーバーヒト

SOFT DRINKS & TEA

ソフトドリンク & お茶

coke, diet coke, sprite, lemonade,
コーラ、ダイエットコーラ、スプライト、レモネード、
fruit punch, ginger ale, ito-en green tea
フルーツポンチ、ジンジャーエール、伊藤園緑茶

6

FRUIT JUICES

フルーツジュース

orange, guava, pineapple, cranberry
オレンジ、グアバ、パイナップル、クランベリー

10

9

9

14

9

7

パイナップルアップグレード

新鮮なパイナップルをくり抜いたリゾート感たっぷりの容器で
カクテルを楽しみませんか？追加料金 \$ 10でアップグレードします。