



100 SAILS

RESTAURANT & BAR

サンデーブランチ
buffetメニュー

9:30AM - 12:15PM

地産地消に基づいて
アイランドフレッシュの素材をふんだんに取り入れた
メニューの数々をどうぞお楽しみください

サラダバー

ミックスグリーン

リトルジェム

ロメインレタス

ドレッシング各種 &
サラダトッピング各種

キムチ

スミダ農園産クレソン &
アロハ豆腐

チリオイル、フライドガーリック

そうめんサラダ

キヌワ、ルッコラ、ケール、
ローストキャロット

レモン、スマック、
ハーブピネガードレッシング

厚揚げ豆腐
ガーリックソース

寿司ステーション

手巻き寿司

スパイシーアヒ、カリフォルニアロール
帆立 & マサゴ、サーモンスキン &
ボン酢オニオン

太巻き

ワッフルステーション

トッピング各種

ベリー各種、バナナフォスター、
ホイップクリーム、フルティペブル、
フロスティーフレーク、ココアパフ、ラッキー
チャーム、ヌテラ、チョコレートシロップ、
メープルシロップ

ホットステーション

クラムチャウダー
スープシェフが作る
クラシッククラムチャウダー

カキフライ

ベーコン

ソーセージ

カルーアエッグスベネディクト

蒸した蟹足
澄ましバター

チーズラビオリ
帆立、ムール貝、ロブスタークリーム

唐辛子サーモン
オレンジレリッシュ、シェリーガストリック

チキン マデイラ
アスパラガスのグリル、マッシュルーム

野菜盛合せ

ポテトグラタン
地産野菜のロースト、トリュフパテ

プリンステ製チャーハン

カービングステーション

スローローストプライム

ゆっくりローストしたプライムリブにオージュソース、
クリーミーホースラディッシュをお好みで添えて
お召し上がりください

ポルケッタ

表面をサクッと焼きあげたジューシーで肉厚の
豚バラに、カラマンシーガーリックソースを添えて

オムレツステーション

オムレツ具材

マッシュルーム、トマト、
ベルペッパー、オニオン、青ネギ、
海老、ハム、
ポルトガルソーセージ、
ベーコン、チーズ

COLD BAR

アヒ(マグロ)ポケ

新鮮なマグロの角切りに
カフク産シーアスパラガス
カムエラきゅうり、マサゴ
プブあられを混ぜたポケ
ローカル人気メニュー

刺身

アヒ(マグロ)、キングサーモン、
ナイラギ

シュリンプカクテル
クラシックカクテルソース添え

フルーツ各種

バナナ、ベリー各種、メロン各種、
オレンジ、パイアヤ、パイナップル
(内容は予告なく変更になる
場合があります)

デザート

プリンステ製ブレッドプディング

プナルウスweetブレッド、
レーズン、レモン、
ライエ バニラクリーム
アングレーズ

チョコレート

マカデミアナッツパイ
自家製ショートブレッド、
クリームフレッシュ、ラズベリーソース

ペイストリーシェフの
お薦めデザート

アイスクリーム

季節のシャーベット & アイスクリーム

CHEF DE CUISINE
シェフ デ キュイジーヌ
AARON FURUTO
アーロン フルト

EXECUTIVE CHEF
エグゼクティブ シェフ
JEREMY SHIGEKANE
ジェレミー シゲカネ

ナッツを含む

\$89 大人 | \$44.50 子供 (6-10歳) | 値段とメニューは予告なく変更になる場合があります。

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ございますことをご了承ください。ご不明な点がございましたら、サービス係員までお尋ねください。食物アレルギーをおもちのお客様は、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。061223