



100 SAILS

RESTAURANT & BAR

ディナーbuffetメニュー

5:00pm - 9:30pm

木曜日 - 日曜日

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

サラダトッピング & ドレッシング
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

厚揚げ豆腐

ガーリックソース

キノワ、ルッコラ、ケール、

ローストキャロット

レモン、スマック、

ハーブビネガー ドレッシング

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 & ポン酢オニオン

太巻き

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

いか唐揚げ

蒸した蟹足

溶かしバター添え

ソルト & ペッパーシュリンプ

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

マッシュポテト

ライス

ディナーロール

コールドバー

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

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、パイナップル、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

プリンス特製ブレッドプディング

ブナルウスweetブレッド、レーズン、レモン、

ライエ バニラクリーム アングリーズ

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

パティスリーシェフの

特別メニュー

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

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

\$85 大人 | \$42.50 子供 (6-10 歳) | 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。122622