



IN ROOM DINING

内線4124にてご用命ください

ブレイクファースト

毎日 7:00AM - 10:30AM

AVOCADO TOAST 15

アボカド トースト
トーストしたライ麦パンにアボカド、ローストしたチェリートマト、
エンドウ豆の若菜、ポーチドエッグをのせて

TARO PANCAKES 18

タロ パンケーキ
タロイモのパンケーキにチョコレートグランマニエソース、ホイップクリームを添えて
シロップは、ココナッツ、グアバもしくはメープルからお選びください

BREAD PUDDING FRENCH TOAST 18

ブレッドプディング フレンチトースト
ハイビスカスベリーコンポート、ライエバナナ、生クリームのアイスクリーム、
アングレーズソース

BEEF FAT RICE 21

ビーフ ファット ライス
ガーリック醤油風味のプライム リブ、温泉卵、マッシュルーム フリカッセ、地産野菜
の漬物、クレーソン、アーモンドチリクランチをライスにのせた食感豊かな味わい

ISLAND STYLE FRIED RICE 21

アイランドスタイル 炒飯
プリンス特製炒飯、目玉焼き又はスクランブルエッグ(卵2個分)、プロテインは
ポルトガルソーセージ、チキンソーセージ、ハム又はベーコンからお選びください

CONTINENTAL BREAKFAST 18

コンチネンタル ブレイクファースト
お好みのペイストリー (2種)、新鮮なフルーツ、
ストロベリー もしくはプレーンヨーグルト、フルーツジュース、コーヒー又は紅茶

BUILD YOUR OWN OMELET 21

お好みのオムレツ
オニオン、青ネギ、マッシュルーム、ハム、チェダーチーズ、海老、トマト、ピーマン、
ほうれん草の中から3種の具材をお選びください
ハッシュブラウン、ライス、トーストから1つお選びください
具材の追加：\$3 (具材1つにつき)

STEEL CUT OATS 11

スティール カット オートミール
ココナッツミルク、ブラウンシュガー、カカオニブ

ACAI 15

アサイ
アサイ、新鮮な季節のフルーツ、アナホラグラノーラの盛合わせにキャンディーカカオ
ニブ、ハワイ島産のハチミツをかけて

サイドメニュー

ONE EGG 卵1つ 5

BREAKFAST MEAT お好みのプロテイン 7

ポルトガルソーセージ、ベーコン、ハム、チキンソーセージ、スパムの中から
お選びください。

FRIED RICE 炒飯 11

HASH BROWNS ハッシュブラウン 7

STEAMED RICE 白飯 5

FRUIT PLATE カットフルーツ 9

お子様メニュー 12歳以下のお子様

MINI PANCAKES 9

ミニ パンケーキ
ミニパンケーキにホイップクリームを添えて
シロップはココナッツ、グアバ、又はメープルからお選びください

KEIKI FRENCH TOAST 9

お子様用 フレンチ トースト
スイートブレッドを使ったフレンチトーストにホイップクリームを添えて
シロップはココナッツ、グアバ、又はメープルからお選びください

LOCO MOCO 9

ロコモコ
卵とハンバーグをライスの上にのせ、グレービーソースをかけたローカル人気メニュー
卵はお好みで目玉焼きかスクランブルからお選びください

飲み物

COFFEE コーヒー 5

HOT TEA ホットティー 5

FRUIT JUICES フルーツジュース 6

MIMOSA ミモザ 15

オレンジ、パイナップル、グアバジュースからお選びください



ナッツを含む

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。
値段が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、食材の一部を変更する場合があります。食材の変更はお受けできません。
上記の値段に \$ 5.00のデリバリー料金、17%のサービス料とハワイ州消費税が加算されます。デリバリー料金はスタッフの賃金とチップ以外にかかる経費に使われます。
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。012224

ランチ

毎日 11:00AM - 8:00PM

MIXED GREEN SALAD 15
ミックス グリーン サラダ
ハワイの農家から直接仕入れた新鮮野菜、ヤシの芯、ハイビスカスシェリービネガードレッシング

KULA CAESAR SALAD 15
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

AHI POKE W/ NORI RICE CHIPS 23
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、カムエラ産キュウリ、青ネギ、オゴ (海藻) カブク産シーアスパラガス、イナモナ (原料クワイナッツ)、ハワイアンチリ、プブあられ、マサゴを混ぜて

FISH AND CHIPS 21
フィッシュ&チップス
ガーリック醤油味のカラッと揚げたトロマグロ、生姜ネギソースとタルタルソースを添えて

BLACKENED AHI TACO 21
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

PRIME RIB TACO 21
プライムリブのタコス
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

CRAB & LOBSTER ROLL 21
蟹&ロブスターロール
人気のロブスターに蟹とベーコンを加えた贅沢なロブスターロール
タラゴンアイオリ、味噌マスタード、フライドポテト

HURRICANE TATER TOTS 14
ハリケーン テイタートッツ
シラチャマヨネーズ、蒲焼ソース、ふりかけ、かきもち、青ネギにテイタートッツとトッピング

AMERICAN WAGYU BURGER 25
アメリカン 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、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、プリオッシュパン

HANAIEI TARO VEGETARIAN BURGER 25
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

BEEF FAT RICE 21
ビーフ ファット ライス
ガーリック醤油風味のプライム リブ、温泉卵、マッシュルーム フリカッセ、地産野菜の漬物、クレソン、アーモンドチリクランチをライスにのせた食感豊かな味わい

FOCACCIA MARGHERITA フォッカチオ マルゲリータ 20
マリナソース、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、ペッパー、マッシュルーム 各3

ACAI BOWL 15
アサイ ボール
アサイ、新鮮な季節のフルーツ、アナホラ グラノ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

毎日 11:00AM - 2:00PM

CLAM CHOWDER 15
クラムチャウダー
シェフが作るクラシッククラムチャウダー

ディナー

毎日 5:00PM - 9:30PM

前菜

SMOKED AHI DIP 15
スモーク アヒ デイップ
柚子胡椒、マヨネーズ、燻製アヒ(マグロ)のデイップ、チップス付

MISO EGGPLANT 15
ナスの味噌風味
柚子とバセリのビネガーソース、地産野菜

CHICKEN KARAAGE 12
チキン唐揚げ
醤油ガーリックソース、柚子

KULA CAESAR SALAD 15
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、胡麻風味のクルトン、ホー農園のチェリートマト、アンチョビ

GRILLED ROMAINE 18
ロメインレタスの温サラダ
カネコア農園産ベイビーロメインレタス、ワイマナロ産ヤシの芯、柚子胡椒ビネガードレッシング

MAINE SCALLOPS 21
メイン産帆立
u-10クラスの炙った帆立にロミトマト、オゴ、味噌バターソースを添えて

HURRICANE TATER TOTS 12
ハリケーン テイタートッツ
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

ROASTED FARM VEGETABLES 12
地産野菜のロースト
鴨脂のビネガーソース、クリスピーオニオン、胡麻

主菜

AMERICAN WAGYU BURGER 25
アメリカン 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、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、プリオッシュパン

BRAISED SHORT RIB 50
ショートリブの煮込み
ショートリブの煮込み、地産野菜、ユーコンゴールドポテト

J. LUDOVICO FARMS CHICKEN 36
フライド ルドヴィコ ファーム チキン
モリンガのムース、焦がし玉ねぎ、カラメル風ハワイ島産蜂蜜、カラマンシー ソース

BIG GLORY BAY SALMON 38
ビッグ グローリー ベイ サーモン
ビッグ グローリー ベイ サーモン、ピーツとフェンネルのコンポート、パースニップのピューレ、日本酒サイバイオン

CATCH OF THE DAY 38
本日の魚料理
海苔、ひよこ豆とトマトのジャム、ペストソース、ハワイ産オリブオイル

ROASTED DUCK BREAST 42
鴨肉の味噌マーレード
鴨胸肉の炙り焼き、アップルサイダーのグレース、味噌オレンジマーレード、焦した人参ソース

PRIME BONE-IN SHORT RIB 55
プライム 骨付き ショートリブ
トリュフのポルドー風、焦がし味噌ナスのピューレ、フレズノペッパー ペルシャード

 ナッツを含む  ヴィーガン

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。
値段が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、食材の一部を変更する場合があります。食材の変更はお受けできません。
上記の値段に \$ 5.00のデリバリー料金、17%のサービス料とハワイ州消費税が加算されます。デリバリー料金はスタッフの賃金とチップ以外にかかる経費に使われます。
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。040124



ケイキメニュー

ケイキとはハワイ語で子供を意味します

毎日 11:00AM - 9:30PM

12歳以下のお子様用

牛乳、フルーツパンチ、ソフトドリンクのいずれかからお選びください

PEANUT BUTTER & JELLY SANDWICH

ピーナッツバターとジャムのサンドイッチ
アメリカの子供の定番メニュー

サイドはフライドポテト、ポテトチップス又は野菜スティックからお選びください

GRILLED CHEESE SANDWICH

グリルドチーズ サンドイッチ
チーズのサンドイッチをこんがりトースト

サイドはフライドポテト、ポテトチップス又は野菜スティックからお選びください

SPAGHETTI WITH MARINARA SAUCE

マリナラソース スパゲッティ
トマトソースのスパゲッティ、ロールパン付き

CHEESE QUESADILLA

チーズクサディア
トルティーヤでチーズを挟んでこんがりトースト チキン追加 3

9

MINI HAMBURGER

ミニハンバーガー
お子様サイズのミニハンバーガー

サイドはフライドポテト、ポテトチップス又は野菜スティックからお選びください
チーズ追加 2

10

FOCACCIA MARGHERITA

フォッカチオ マルゲリータ
マリナラソース、モッツアレラチーズ、ペパロニをのせたフォッカチオブレッド

12

デザート

OOPS I DROPPED THE LEMON (GRASS) TART

レモングラス タルト
カラマンシーカード、レモングラスムース、レモンサブレ、ホワイトチョコレート

BANANA RUM CAKE

バナナ ラム ケーキ
ココア カカオ ラム、ライエ バニラ ジェラート、ソルテッド マカデミアナッツ、カカオニブ プリットル、カラメル バイナップル

MOCHA COFFEE PARFAIT

モカ コーヒー パフェ
マウイ クイア チョコレート クリーム、コナコーヒー マスカルポーネ クリーム、チョコレート ジェノワーズ、カルダモン、ホイップ カラメル

LILIKOI CHOCOLATE MOUSSE

リリコイ チョコレート ムース
チョコレート ウル(ブレッドフルーツ)ケーキ、リリコイ カード、マウイ クイア チョコレートムース、キャンディー カカオ ニブ

STRAWBERRY YUZU SORBET

ストロベリー 柚子 シャーベット
梅酒寒天、ハウビア クリーム、コーンフレーク リーフレット クランチ

10

ドリンクメニュー

温かい 飲み物

TEA お茶

COFFEE コーヒー

DECAF ノンカフェインコーヒー

5

コーヒー各種

ESPRESSO エスプレッソ

CAPPUCCINO カプチーノ

LATTE ラテ

5

ソーダ

COKE コーラ

DIET COKE ダイエット コーラ

DR. PEPPER ドクター ペッパー

LEMONADE レモネード

SPRITE スプライト

FRUIT PUNCH フルーツ パンチ

GINGER ALE ジンジャー エール

ROOT BEER ルート ビール

6



ナッツを含む



ヴィーガン

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。値段が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、食材の一部を変更する場合があります。食材の変更はお受けできません。上記の値段に \$ 5.00 のデリバリー料金、17% のサービス料とハワイ州消費税が加算されます。デリバリー料金はスタッフの賞金とチップ以外にかかる経費に使われます。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。030424

ドリンク

カクテル

MARGARITA マルガリータ
プリンス ワイキキ プライベートラベル ドーベル レボサド テキーラ、
オレンジ リキュール、アガベ、ライム

MAI TAI マイ タイ
ライト & ダーク ラム、オレンジ リキュール、
パイナップル、ライム、オルジェット

MOJITO モヒート
ホワイトラム、ライム、ミント、ソーダ

BLOODY MARY ブロディマリー
ヴォッカ、トマトピューレ、ベジタブル ジュース、スパイス

MOSCOW MULE モスコ ミュール
ヴォッカ、ライム、ジンジャー ビール

OLD FASHIONED オールド ファッション
バーボン、オレンジエッセンス、ルクサルド チェリー

17

フルーツジュース & ノンアルコール ドリンク

ORANGE オレンジ

GUAVA グアバ

PINEAPPLE パイナップル

CRANBERRY クランベリー

GRAPEFRUIT グレープフルーツ

7

STRAWBERRY LI-HING LEMONADE
ストロベリーリーヒンレモネード

9

ドラフトビール (16oz.)

ALOHA X PRINCE WAIKIKI アロハ ビール x プリンス ワイキキ
"ベイビー フロート ルベス", IPA, 2015

HANA KOA ハナ コア
ブレイクタイム、ブロンドエール

WAIKIKI BREWING CO. ワイキキ ブリューイング CO.
ハナ ハウ、ヘーフェヴァイツェン

HONOLULU BEERWORKS ホノルル ビールワークス
ホップ アイランド、IPA

MAUI BREWING CO. マウイ ブリューイング CO.
ピキニ ブロンド、ラガー

KONA BREWING CO. コナ ブリューイング CO.
ラヴァマン、レッドエール

12

輸入・国産瓶ビール

BUD LIGHT バドライト
プレミアム ライト

BUDWEISER バドワイザー
アメリカンスタイル

COORSLIGHT コアーズライト
アメリカンスタイル ライト

CORONA コロナ
メキシコ産 ペール ラガー

HEINEKEN ハイネケン
オランダ産

KONA LONGBOARD コナ ロングボード
ラガー

MODELO ESPECIAL モデルо エスPECIAL
メキシコ産 ビルスナー スタイル

9

BEVERAGES

シャンペン & スパークリング ワイン

PROSECCO プロセッコ riondo, veneto, italy, nv	グラス / ボトル	15 / 65
CHAMPAGNE, BRUT シャンペン、ブリュ collet, champagne, france, nv	グラス / ボトル	18 / 85
CHAMPAGNE, BRUT シャンペン、ブリュ taittinger, champagne, france, nv		145
CHAMPAGNE, BRUT シャンペン、ブリュ louis roederer, champagne, france, nv		160
CHAMPAGNE, BRUT シャンペン、ブリュ veuve clicquot, champagne, france, nv		190

白ワイン

	グラス / ボトル
ROSE ロゼ the beach by whispering angel, provence, france, 2021	14 / 60
ROSE ロゼ whispering angel, provence, france, 2021	65
FALANGHINA ファランギーナ feudi san gregorio, campagnia, italy, 2019	15 / 65
RIESLING リーシング dr. loosen, mosel, germany, 2021	15 / 65
SAUVIGNON BLANC ソーヴィニオン ブラン champion, marlborough, new zealand, 2020	14 / 60
SAUVIGNON BLANC ソーヴィニオン ブラン emmolo, napa valley, california, 2021	70
SAUVIGNON BLANC ソーヴィニオン ブラン duckhorn, napa valley, california, 2021	90
VOUVRAY ヴーヴレイ champalou, loire, france, 2020	75
PINOT GRIGIO ピノ グリージョ caposaldo, delle venezie, italy, 2021	14 / 60
CHARDONNAY シャルドネ louis latour, "pouilly fuisse", maconnais, france, 2020	17 / 75
CHARDONNAY シャルドネ hess shirtail, napa valley, california	14
CHARDONNAY シャルドネ hartford, russian river valley, california, 2020	75
CHARDONNAY シャルドネ patz & hall, sonoma coast, california, 2018	95
CHARDONNAY シャルドネ pahlmeyer jayson, napa valley, california, 2018	130

赤ワイン

	グラス / ボトル
BURGUNDY バーガンディ louis latour marsannay, burgundy, france, 2018	85
PINOT NOIR ピノ ノワール boen, santa barbara, california, 2021	15 / 65
PINOT NOIR ピノ ノワール rhys "alesia", anderson valley, california, 2017	95
GRENACHE/SYRAH グルナッシュ/シラー kermil lynch cotes de rhone, rouge, france, 2020	15 / 65
GRENACHE/MOURVEDRE グルナッシュ/ムールヴェードル clos du caillou, les safres, chateaufort-de-pape, france, 2020	175
PETITE SYRAH プチ シラー stags' leap, napa valley, california, 2019	105
MERLOT メルロー roth estate, sonoma, california, 2015	16 / 70
MERLOT メルロー duckhorn, napa valley, california, 2019	125
SHIRAZ シラーズ mollydooker "the boxer", south australia, 2020	16 / 70
RED BLEND レッド ブレンド daou "pessimist", paso robles, california, 2021	15 / 65
RED BLEND レッド ブレンド orin swift, "8 years in the desert", california, 2021	85
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン angelina by martin ray, california	15
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン treana, sonoma, california, 2020	17 / 75
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン freemark abbey, napa valley, california, 2018	120
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン chateau montelena, napa valley, california, 2018	130
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン cakebread, napa valley, california, 2019	170
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン stag's leap wine cellars "artemis", napa valley, california, 2019	190
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン dunn, napa valley, california, 2018	250

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。値段が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、食材の一部を変更する場合があります。食材の変更はお受けできません。上記の値段に \$ 5.00 のデリバリー料金、17% のサービス料とハワイ州消費税が加算されます。デリバリー料金はスタッフの賃金とチップ以外にかかる経費に使われます。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。061923