



100 SAILS

RESTAURANT & BAR

INDULGE A SIGNATURE GRAZING EXPERIENCE AT 100 SAIL'S

ワンハンドレッド セイルズ グレイジング エクスペリエンス デイナー

VALENTINE'S DAY WEEKEND MENU

バレンタインデー ウィークエンド メニュー

\$85

コース メニュー

STEAMED SNOW CRAB LEGS

蒸した蟹足 (ズワイガニ)

澄ましバター又はガーリックカラマンシーバターでお召し上がりください

LOBSTER TAILS

ロブスター

ロブスターテイルを天ぷらスタイルで

BRAISED SHORT RIBS

ショートリブの蒸し煮

ドミグラスソース、ショウガ、ニンジンピューレ、トリュフで蒸し煮したコクのあるショートリブ

CLAM CHOWDER

クラムチャウダー

プリンスのソースシェフが作る、クラシック クラムチャウダー

LOCAL VEGETABLE BOUQUETIERE

ハワイ産の新鮮野菜盛合せ

MASHED POTATO

マッシュポテト

STEAMED RICE

ライス

TARO ROLLS

タロイモパン

アクション ステーション

CAESAR SALAD WITH KAUAI SHRIMP

カウアイ島産シュリンプのシーザーサラダ

カウアイ島産シュリンプ、シーザードレッシング、ロメインレタス、クルトン、削りたてパルメザンチーズ、ブラックペッパー
(当日によってサラダの内容が変わることがあります)

POKE*

ポケ*

新鮮な魚の角切りにハワイ産新鮮野菜、ハワイ産赤唐辛子、醤油、ハワイ産アラエアシーソルト等を混ぜたローカル人気メニュー

TEMAKI SUSHI*

手巻き寿司*

スパイシーアヒ、カリフォルニアロール、ホタテとマサゴの3種類からお選びください
(当日によって内容が変わることがあります)

LECHON KAWALI

レチョン カワリ

表面をサクッと焼きあげたジューシーで肉厚の豚バラをカラマンシーガーリックソースでお召し上がりください
(当日によってメニュー、内容が変わることがあります)

SLOW ROASTED PRIME RIB

スロー ロースト プライム リブ

スローローストしたプライムリブにオーグジュソース、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

PRINCE BREAD PUDDING

プリンス特製ブレッド プディング

プリンス特製のブレッド プディングにクリーム アングレーズ ソースを添えて

PASTRY CHEF'S SPECIAL

パティシエ スペシャル

プリンス特製のタロイモのマラサダにチョコレートクリーム、ココナッツクリーム、ペイストリークリームを詰めて
(当日によって種類が変わります)

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。