



# 100 SAILS

RESTAURANT & BAR

## BREAKFAST ブレックファースト

6:00 am - 10:30 am

- ACAI BOWL アサイ ボウル**  11  
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ハワイ産ハチミツをかけて。
- AVOCADO TOAST アボガド トースト\***  13  
トーストしたライ麦パンに、アボガド、エンドウマメの若葉、トマト、青ねぎの細ぎりとポーチドエッグをのせて。
- CAULIFLOWER BENEDICT カリフラワー ベネディクト**  9  
低炭水化物のカリフラワーで出来たマフィンに、フライパンで炙った椎茸とエリンギ、トマトとほうれん草の上に半熟卵をのせて
- PUNALU‘U FRENCH TOAST プナルウ フレンチトースト** 14  
タロ、グアバと伝統的なプナルウスweetブレッドを使ったフレンチトーストに新鮮なベリー、ホイップクリームを添えて。  
シロップはココナッツもしくはメープルからお選びください。
- ISLAND STYLE BREAKFAST\* アイランドスタイルのブレックファースト**  20  
プリンス特製のチャーハンに、目玉焼きとお好みのプロテイン  
(ベーコン、ポルトガルソーセージ、リンクソーセージもしくはスパム)をのせて。
- CONTINENTAL BREAKFAST コンチネンタル ブレックファースト** 12  
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、絞りたてフレッシュジュース、  
コーヒー又は紅茶。
- OMELET オムレツ** 19  
ハワイ産オニオン、青ねぎ、マッシュルーム、ハム、カレーアピッグ、チェダーチーズ、シュリンプ、トマト、キムチ、  
ピーマン、ほうれん草の中から3つのトッピングをお選びください。トースト、ライス又はハッシュブラウンをお好みで添えて。
- TWO EGG BREAKFAST エッグブレックファースト(卵2個)\*** 18  
お好みの卵料理(卵2個分、目玉焼き、スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、ゆで卵の中からいづれか)にお好みでハム、  
ベーコン、ポルトガルソーセージ、リンクソーセージの中から1品をお選びください。トースト、ライス又はハッシュブラウン  
をお好みで添えて。
- KAKUNI EGGS BENEDICT 角煮エッグベネディクト\*** 22  
タロイモマフィンと豚バラ角煮、ポーチドエッグで作ったエッグスベネディクト、オランダーズソースをかけて。
- PANCAKES パンケーキ** 14  
タロイモ又はバターミルクのパンケーキにベリーソース、メープルシロップ、グアバシロップ、  
又はココナッツシロップをかけてお召し上がりください。

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。082515



# 100 SAILS

RESTAURANT & BAR


## LUNCH ランチ


11:30 am - 1:30 pm


### 冷菜

**AHI POKE アヒポケ\*** 時価  
 マグロの角切りにハワイ産オニオン、青ねぎ、オゴ(海草)、ハワイ産赤唐辛子、醤油、ハワイ産アラエアシールトを混ぜたローカル人気メニュー。

**SASHIMI 刺身\*** 時価  
 市場で卸したてのアヒ(マグロ)に、大根、醤油、ワサビを添えて。生もしくは炙りからお選び頂けます。

**ROASTED BEET SALAD SALAD ローストビーツのサラダ**  ハーフサイズ 12  
フルサイズ 18  
 ローストした赤とゴールドのビーツ、プナ・シェーブルチーズ、ハワイ産ベイビーグリーン、キャンディーマカダミアナッツをカラマンシー(柑橘)ドレッシングで和えてお召し上がりください。

**BUDDHA BOWL ブッタ ボウル**  11  
 赤いキヌア、ハワイ産の新鮮なガーデン野菜、ウォーターメロンラディッシュ、ひよこ豆、ニンジン、トマト、アボガド、豆腐にローストした紫芋と共にセサミドレッシングを和えてお召し上がり下さい。

**PRINCE CLUB HOUSE プリンズ クラブハウス サンドイッチ**  14  
 ターキー、ベーコン、アボカド、トマト、レタス、アボカドにプライドポテトを添えて。

### 温菜

**SAIMIN\* サイミン(ハワイアン ラーメン)**  14  
 小麦麺に、豚のスモーク肩ロース、ケール、カマボコ、青ネギと温泉卵をのせて。

**WAGYU BURGER 和牛バーガー(米国産)\***  26  
 米国産和牛ハンバーグにキャラメライズドスイートオニオン(ハワイ産)、ブリーチーズ、カムエラトマト(ハワイ産)、バターレタス、トリュフフライドポテトを添えて。

**OVEN ROASTED CHICKEN PICCATA オープンロースト チキンピカタ** 22  
 焦がしバターで香ばしく焼き上げたチキンピカタにレモン、ケッパーをポテトグラタンを添えて。

**CATCH OF THE DAY 本日の魚料理\***  時価  
 シェフが厳選して仕入れた新鮮な魚のオリジナル料理。

**10oz RIBEYE PULEHU STEAK 直火焼きリブアイステーキ 280g\*** 37  
 ポテトグラタン、ハーブバター、ケール グレモラータソースを添えて。

### デザート

**MUD PIE マッドパイ** 11  
 トーストココナッツアイスクリーム、チョコレートバナナアイスクリーム、コーヒーアイスクリームをオレオのパイ生地で作ったアイスクリームパイ。

**PRINCE SHAVE ICE プリンズ シェーブアイス**  10  
 プリンズのスペシャルシェーブアイス。ローズシロップ、小豆、練乳、バニラアイスクリーム、新鮮なフルーツと共に。

**PASTRY CHEF'S DESSERT TRIO シェフお薦めの日替わりデザート3種** 12

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。082515





# 100 SAILS

RESTAURANT & BAR



## DINNER デイナー

5:30 pm - 9:30 pm

### 冷菜

- AHI POKE アヒポケ\*** 時価  
マグロの角切りにハワイ産オニオン、青ねぎ、オゴ(海草)、ハワイ産赤唐辛子、醤油、ハワイ産アラエアシーソルトをまぜたローカル人気メニュー。
- SASHIMI 刺身\*** 時価  
市場で卸したてのアヒ(マグロ)に、大根、醤油、ワサビを添えて。生もしくは炙りからお選び頂けます。
- ROASTED BEET SALAD SALAD ローストビーツのサラダ**   
ローストした赤とゴールドのビーツ、ブナ・シェブルチーズ、ハワイ産ベイビーグリーン、  
キャンディーマカダミアナッツをカラマンシー(柑橘)ドレッシングで和えてお召し上がりください。  
ハーフサイズ 12  
フルサイズ 18
- BUDDHA BOWL ブッタ ボウル**  11  
赤いキノア、ハワイ産の新鮮なガーデン野菜、ウォーターメロンラディッシュ、ひよこ豆、ニンジン、  
トマト、アボガド、豆腐にローストした紫芋と共にセサミドレッシングを和えてお召し上がり下さい。
- CLASSIC CESAR SALAD クラシック シーザーサラダ** 10  
ロメインレタス、パルメザンチーズにクリーミーなシーザードレッシングを和えて。

### 温菜

- ALI'I MUSHROOM RISOTTO (VEGAN) エリンギのリゾット**  22  
エリンギ、ポルチーニマッシュルームパウダー、ガーリック豆腐エマルジョン、トリュフオイルをのせて。
- WAGYU BURGER 和牛バーガー(米国産)\***  26  
米国産和牛ハンバーグにキャラメライズドスイートオニオン(ハワイ産)、ブリーチーズ、  
カムエラトマト(ハワイ産)、バターレタス、トリュフフライドポテトを添えて。
- OVEN ROASTED CHICKEN PICCATA オープンロースト チキンピカタ** 22  
焦がしバターで香ばしく焼き上げたチキンピカタにレモン、ケッパーをポテトグラタンを添えて。
- CATCH OF THE DAY 本日の魚料理\*** 時価  
シェフが厳選して仕入れた新鮮な魚のオリジナル料理。
- 10oz RIBEYE PULEHU STEAK 直火焼きリブアイステーキ 280g\*** 37  
ポテトグラタン、ハーブバター、ケール グレモラータソースを添えて。

### デザート

- MUD PIE マッドパイ** 11  
トーストココナッツアイスクリーム、チョコレートバナナアイスクリーム、コーヒーアイスクリームをオレオのパイ生地  
仕上げたアイスクリームパイ。
- PRINCE SHAVE ICE プリンス シェーブアイス** 10  
プリンスのスペシャルシェーブアイス。ローズシロップ、小豆、練乳、バニラアイスクリーム、新鮮なフルーツと共に。
- PASTRY CHEF'S DESSERT TRIO シェフお薦めの日替わりデザート3種** 12

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。082515