



# 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**  10  
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。
- 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  
オアフ島エバ産オニオン、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に添えて。
- 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)にお好みにハム、ベーコン、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に添えて。
- JAPANESE BREAKFAST 和朝食** 27  
焼き魚、味噌汁、漬物野菜、卵、パパイヤ、ご飯、醤油ドレッシング添えのナログリーンサラダ、お茶。
- KAKUNI EGGS BENEDICT 角煮エッグスベネディクト\***  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。
- PRINCE FRIED RICE プリン斯特製チャーハン\*** 18  
チャーシュー、かまぼことポルトガルソーセージにお好みのスタイルで調理した卵を添えて。
- 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。仕上げのホイップクリームを添えて。
- 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。
- AVOCADO TOAST アボガド トースト\*** 12  
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。
- GLUTEN FREE PANCAKES グルテンフリー パンケーキ\*** 14  
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。

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。○82515



# 100 SAILS

RESTAURANT & BAR

## LUNCH ランチ

11:30 am - 1:30 pm

### 冷菜

- AHI POKE アヒポケ\*** 時価  
マグロの角切りにオアフ島エバ産オニオン、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  
地元で取れた新鮮な魚の刺身。その日の内容はスタッフにお尋ねください。
- 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、プナ・シェーブルチーズ、ハワイ産パイパーグリーン、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
- QUINOA SALAD キヌア サラダ** サイド 10  
新鮮なガーデン野菜と共にレモンピネグレット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**   
ターキー、ベーコン、アボカド、トマト、レタスにプライドポテトを添えて。  
13

### 温菜

- SHIITAKE MUSHROOM FLATBREAD 椎茸のフラットブレッド** サイド 12  
フラットブレッドの上にソテーされた椎茸と玉ねぎ、ブルサンチーズとマイクログリーンに濃縮バルサミコ酢ソースをかけて。
- KALUA PIG QUESADILLA カルアピッグ ケサディーヤ** サイド 10  
アボカド、ロミロミサーモン、サワークリーム、コティハチーズをトルティーヤにはさんで。
- WAGYU BURGER 和牛バーガー(米国産)\***   
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(ハワイエバ産)、ブリーチーズ、カムエラトマト(ハワイ島ワイメア産)、バターレタス、トリュフフライドポテトを添えて。  
25
- OVEN ROASTED CHICKEN PICCATA オープンロースト チキンピカタ** 21  
オープンで香ばしく焼き上げたチキンピカタにレモン、ケッパーをクリーミーなマッシュポテトを添えて。
- CATCH OF THE DAY 本日の魚料理\***   
シェフが厳選して仕入れた新鮮な魚のオリジナル料理。  
時価
- 10 oz DURHAM RANCH RIBEYE ダーハラムランチ産 ローストリブアイステーキ 280g\*** 35  
クリーミーなマッシュポテト、ハーブバター、ケール グレモラータソースと添えて。

### 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**   
プリンズのスペシャルシェーブアイス。ローズシロップ、メープルシロップ、小豆、練乳、バニラアイスクリーム、新鮮なフルーツと共に。  
10
- 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  
マグロの角切りにオアフ島エバ産オニオン、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混ぜたローカル人気メニュー。
- SASHIMI 刺身\*** 時価  
地元で取れた新鮮な魚の刺身。その日の内容はスタッフにお尋ねください。
- 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
- QUINOA SALAD キヌア サラダ** サイド 10  
新鮮なガーデン野菜と共にレモンビネグレット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

- SHIITAKE MUSHROOM FLATBREAD 椎茸のフラットブレッド** サイド 12  
フラットブレッドの上にソテーされた椎茸と玉ねぎ、ブルサンチーズとマイクログリーンに濃縮バルサミコ酢ソースをかけて。
- KALUA PIG QUESADILLA カルアピッグ ケサディーヤ** サイド 10  
アボカド、ロミロミサーモン、サワークリーム、コティハチーズをトルティーヤにはさんで。
- WAGYU BURGER 和牛バーガー(米国产)\***   
米国产和牛ハンバーグにキャラメライズドスイートオニオン(ハワイエバ産)、ブリーチーズ、  
カムエラトマト(ハワイ島ワイメア産)、バターレタス、トリュフフライドポテトを添えて。  
25
- OVEN ROASTED CHICKEN PICCATA オープンロースト チキンピカタ** 21  
オープンで香ばしく焼き上げたチキンピカタにレモン、ケッパーをクリーミーなマッシュポテトを添えて。
- CATCH OF THE DAY 本日の魚料理\***   
シェフが厳選して仕入れた新鮮な魚のオリジナル料理。  
時価
- 10 oz DURHAM RANCH RIBEYE ダーハラムランチ産 ローストリブアイステーキ 280g\*** 35  
クリーミーなマッシュポテト、ハーブバター、ケール グレモラータソースと添えて。
- DINNER FOR TWO! 32OZ TOMAHAWK トマホークステーキ 2名様分 907g\***   
豊かな放牧地で育ち、21日間の熟成させた驚くほどやわらかくジューシーなアンギス認定ステーキに  
ハーブバター、肉汁ソース、クリーミーなマッシュポテトをアスパラガスを添えて。  
125

### 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、メープルシロップ、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