




# 100 SAILS

RESTAURANT & BAR

## おつまみ

**K.F.C.**  **12**

韓国風に味付けしたカリフラワーの唐揚げをスパイシー醤油にからめて

**UNI CARBONARA\*** ウニ カルボナーラ  **11**

イカ墨パスタをユニカルボナーラソースでからめ、いくらとシソが絶妙のアクセント

**CHICKEN WINGS** チキン ウィングス **13**

チャチロン(豚皮のから揚げ)とランチドレッシングを添えた手羽のから揚げはソルト&ビネガー、もしくはバッファロースタイルからお選びください

**PITA BREAD & HUMMUS** ピタ ブレッド & ハムス **8**

**EDAMAME** 枝豆 **5**

シンプルな塩、もしくは韓国風スパイシーな味付けからお選びください

**HOISIN BBQ RIBS** 海鮮ソース BBQリブ  **14**

グリルしたポークリブに中華風海鮮ソースを絡めてマイクログリーンをトッピングしました

**TRUFFLE FRIES** トリュフ フライドポテト **8**

揚げたてのフライドポテトにパルメザンチーズ、バジルペストソースとトリュフオイルを絡めて

**HONEY CHEESE TOAST** ハニーチーズトースト  **12**

フレンチバゲットにブルサンチーズ、マノア産ハニーとマイクログリーンをのせて

**FLAT BREADS** フラットブレッド **12**

*Margherita* マルガリータ

マリナラソース、トマト、モッツアレラチーズとバジルをのせて

*Any Kine* エニーカイン(盛りだくさん)

マリナラソース、ペパロニソーセージ、オニオン、ペッパー、マッシュルームカルアピッグ、モッツアレラチーズとパルメザンチーズをのせて

*Shiitake Mushroom* 椎茸

ソテーされた椎茸とオニオン、ブリ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

**AHI POKE\*** アヒ ポケ **時価**

マグロの角切りにハワイ 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て

**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。

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。