

BREAKFAST ブレックファースト

6:00am - 10:30am

| | |
|---|------|
| ACAI BOWL アサイボウル | 16 |
| アサイ、新鮮なフルーツ、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 | 20 |
| ペイストリー又はマフィン、新鮮なフルーツ、お好みのヨーグルト、絞りたてフレッシュジュース、コーヒー又は紅茶。 | |
| CRÈME BRÛLÉE MAC NUT BREAD PUDDING クリームブリュレ マカデミアナッツ ブレッドプディング | 12 |
| ブレッドプディングをクリームブリュレ風に仕上げ、バニラクリームアングレーズソースとベリーソースを添えて。 | |
| 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。 | |
| 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。 | |
| OMELET オムレツ | 19 |
| ハワイ エバ産オニオン、青ねぎ、マッシュルーム、ハム、カルーアピッグ、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。ライス又はポテトをお好みで添えて。 | |
| LOCO MOCO ロコモコ | 20 |
| ライスにハンバーグと目玉焼きをのせ、ハマクアマッシュルームソースをかけて。ローカル人気メニュー。 | |
| 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。ハッシュブラウン又はライスを添えて。 | |
| JAPANESE BREAKFAST 和朝食 | 27 |
| 焼き魚、味噌汁、漬物野菜、卵、パパイア、ご飯、醤油ドレッシング添えのナログリーンサラダ、お茶。 | |
| KEIKI MENU | |
| キッズ メニュー | |
| (12 歳以下のお子様用) | |
| 10:30am - 10:00pm | |
| MINI HAMBURGER* ミニハンバーガー* | 9.50 |
| フライドポテト、ポテトチップスもしくは野菜スティックからお選びください。 | |
| PEANUT BUTTER & JELLY SANDWICH ピーナッツバターとイチゴジャムのサンドイッチ | 9 |
| フライドポテト、ポテトチップスもしくは野菜スティックからお選びください。 | |
| GRILLED CHEESE SANDWICH グリルチーズ サンドイッチ | 9 |
| フライドポテト、ポテトチップスもしく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(トマト)ソース スパゲッティ | 9.50 |
| ロールパンを添えて。 | |

ALL-DAY DINING
オールデイ ダイニング

10:30am - 10:00pm

冷菜

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混ぜたローカル人気メニュー。

SASHIMI 刺身盛合わせ 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 ローストビートのサラダ 12
ローストした赤とゴールドのビーツをハワイ産ゴートチーズ、ハワイ ワイマナロ産 ベイビーグリーン、キャンディーマカデ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。

GARDEN SALAD グリーンサラダ 10
ハワイ ワイマナロ産 ベイビーグリーン、チェリートマト、椰子の芽、きゅうり、細切りキャロット。
お好みのドレッシング(バルサミックビネガー、ランチドレッシング、シーザードレッシング、カラマンシービネガー、ハーブビネガー)をお選びください。

CAESAR SALAD 13.00

シーザーサラダ、ロメインレタス、クルトン、トマト、
パルメザンチーズ入り

- with chicken 19.00

チキン添え

PRINCE CLUB HOUSE 16

Prince Club House

プリンス・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、ポテトチップ添え

温菜

WAGYU BURGER 和牛バーガー 25
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)、ブルーチーズ、カムエラ トマト、バターレタス、トリュフフライドポテトを添えて。

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

HULI HULI CHICKEN フリフリ チキン 19
グリルチキンにローカル産の新鮮野菜、ジャスミンライス、クリスピーオニオン(ハワイ エバ産)を添えて。

KIMCHI FRIED RICE キムチチャーハン 12
ローカル産野菜、キムチ、ジャスミンライスのチャーハンに目玉焼きをのせて。

BIG ISLAND RIB EYE ハワイ島直産リブアイステーキ 42
ハワイ島の牧草で飼育された上質のビーフステーキをタマリンドステーキソースと共に、ローカル産野菜、トリュフフライドポテトを添えて。

GOURMET PIZZA グルメピザ(薄焼き)

トマトソース、ピーマン、オリーブ、マッシュルーム、ソーセージ、ペパロニ、4種類のチーズ
野菜のみのベジタリアン、チーズのみのチーズピザもお好みでご用意します。

8 インチ 12

12 インチ 20

デザート

DESSERT SAMPLER デザート サンプラー 8
本日のデザートの内容はスタッフにご確認ください。

BEVERAGES

お飲み物

6:00am - 10:00pm

SOFT DRINKS 4

炭酸飲料

Coke | Diet Coke | Sprite

コーク ダイエットコーク スプライト

Lemonade | Fruit Punch | Dr. Pepper

レモネード フルーツパンチ ドクターペッパー

Ginger Ale | Root Beer

ジンジャーエール ルートビア

FRUIT JUICES 5.50

ジュース

Orange | Guava | Pineapple

オレンジ グアバ パイナップル

Cranberry | Grapefruit

クランベリー グレープフルーツ

HOT BEVERAGES 4

温かいお飲み物

Coffee コーヒー

Decaf ノンカフェイン・コーヒー

GOURMET COFFEE 5.50

コーヒー各種

Espresso エスプレッソ

Cappuccino カプチーノ

Latte ラテ

TEA 4

お茶

Black Currant Decaf ブラック・カラント・デカフェイン・ティー

熟れたクロスグリの風味を生かしたこくのあるオーガニックブラックティー（ノン・カフェイン）

Masala Chai マサラ・チャイ

厳選された薫り高いスパイスを効かしたオーガニックセイロンティー

Breakfast Tea ブレックファースト・ティー

上質のセイロンオーガニックブラックティー、こくのある豊かな風味が特徴

Earl Grey アールグレイ

ベルガモットの薫り高い、上質のオーガニックアールグレイティー

Spring Green Tea スプリング・グリーンティー

自然な甘みが薫り高いオーガニックの最高級マオジャンフルリーフ緑茶

Chamomile Mint カモミール・ミント

リラックス効果のあるカフェインフリー、オーガニック・カモミールティーにミントの爽快感を加えて

NON-ALCOHOL SPECIALTY 7

ノンアルコール・特製ドリンク

Strawberry Li Hing Lemonade ストロベリー・リーヒン・レモネード

ストロベリーとハワイ特産の甘味料リーヒンで作った特製レモネード

Cucumber Ginger Fizz キューカンパー・ジンジャー・フィズ

キュウリとジンジャーの爽やかな風味に微妙な炭酸をきかしたさっぱりした味わい

Harbor Hito ハーバー・ヒト

ミントとライムがきいたモヒートをノンアルコールでお楽しみください

Basil Strawberry Tea バジル・ストロベリー・アイスティー

ストロベリーとバジルにライムをきかしたシャングリラ・アイスティー

SPECIALTY COCKTAILS

スペシャルカクテル

Island Bouquet アイランドブーケ 14

自家製ハイビスカスエキス、タンカレー#10ジン、アペロールをグアバピューレ、卵白身、新鮮なレモンでシェイクしたカクテル、オンザロックで

Mary Ann and Ginger メアリーアン・アンド・ジンジャー 12

マンゴーピューレ、フレッシュライムジュースを加えた自家製グレイグース・ル・メロンミューールカクテル、フレッシュミントとジンジャービールと共に、オンザロックで

Sail Away セイル・アウェイ 12

テキーラ・カサドレスとエルダー・フラワー・リキュール・マルガリータを新鮮なキュウリとバジル、ライム果汁をミックスしたカクテル、オンザロックで

Secret Rendezvous シークレット・ランデブー 12

ブロードベント"RainWater"マデラ酒とエヴァン・ウィリアムズ・ブラックレーベル・バーボン、ジファール・バナナ・ドゥ・ブラジルを使った自家製デカンターカクテルに、ポメグラナテ(ざくろ)エキスをアクセントに仕上げたカクテル

Da Ala Mo-Jito ダ・アラ・モヒート 12

ホテルのシグニチャーカクテルであるモヒート、ドンQクリスタル、ココナッツクリームをライムジュースでミックスしたカクテル、フレッシュミントで仕上げオンザロックで

Waiki-Tea ワイキ・ティー 14

ホテルの人気カクテルモヒート、ハワイ産のパウ・ヴォッカ、フィド・ストリート・ジンサミービーチバーラムに、コアントローをアクセントに、レモン果汁とコココーラで仕上げ、ロングアイランドティースタイルで

DRAUGHT BEER (16 oz.) 8

生ビール(16 oz.)

Maui Big Swell (IPA) マウイ・ビッグ・スウェル

Maui Bikini Blonde (Lager) マウイ・ビキニ・ブロンド

Blue Moon (Wheat) ブルー・ムーン

Kona Big Wave (Golden Ale) コナ・ビッグウェーブ

Stella Artois (Pilsner) ステラ・アルトワ

Specialty Craft Handle レストラン内タップ生ビール

DOMESTIC BOTTLED BEER 6

国産瓶ビール

Budweiser バドワイザー

Bud Light バド・ライト

Coors Light クワーズ・ライト

IMPORT & PREMIUM DOMESTIC BOTTLED BEER 7

輸入・国産プレミアム瓶ビール

Heineken ハイネケン

Heineken Light ハイネケン・ライト

Corona コロナ

Maui Coconut Porter マウイ・ココナッツ・ポーター

Haake Beck ハーケ・ベック

BEVERAGES

お飲み物

6:00am - 10:00pm

ALL-TIME FAVORITES

| | |
|--------------------------------|----|
| Manhattan マンハッタン | 12 |
| Old Fashioned オールドファッション | 12 |
| Traditional Mojito 正統派モヒート | 10 |
| Classic Margarita クラシック マルガリータ | 10 |
| Mai Tai マイタイ | 12 |

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

| | Bottle | Glass |
|---|-------------|-------|
| スパークリングワイン&シャンパン | ボトル | グラス |
| Lamarca Prosecco ラマルカ プロセッコ | 187ml Italy | 12 |
| Lamarca Prosecco ラマルカ プロセッコ | 750ml Italy | 42 |
| Domaine Chandon Rose CA ドメイン シャンドン ロゼ カリフォルニア産 | 49 | 13 |
| Roederer Estate Brut CA ローデレル エステート ブラスト カリフォルニア産 | 52 | 14 |
| Veuve Clicquot Ponsardin Brut France ヴーヴ クリコ ボンサルダン ブリュット フランス産 | 144 | |
| Moet Chandon Dom Perignon France モエ シャンドン ドン ペリニオン フランス産 | 375 | |

WHITE WINE

| | Bottle | Glass |
|--|--------|-------|
| 白ワイン | ボトル | グラス |
| Beringer White Zinfandel CA ベリンジャー ホワイト ジンファンデル カリフォルニア産 | 32 | 9 |
| Riff Pinot Grigio Italy リフ ピノ グリージョ イタリア産 | 36 | 10 |
| J Vineyards Pinot Grigio CA ジェイ ヴィンヤード ピノ グリージョ カリフォルニア産 | 41 | |
| Chehalem Pinot Gris OR チュラハイム ピノ グリ オレゴン産 | 67 | |
| Kendall Jackson Riesling CA ケンダル ジャクソン リースリング カリフォルニア産 | 36 | 10 |
| Zilliken Estate Riesling Germany ツイルケン エステート リースリング ドイツ産 | 42 | |
| Whitehaven Sauv Blanc Marlborough ホワイトヘブン ソーヴブラン マールバラ産 | 43 | |
| Nobilo Sauvignon Blanc New Zealand ノビロ ソーヴィニオン ブラン ニュージーランド産 | 43 | 10 |
| Cakebread Sauvignon Blanc CA ケーキブレッド ソーヴィニオン ブラン カリフォルニア産 | 87 | |
| Hess Shirtail Creek Chardonnay CA ヘス シラテイル クリーク シャルドネ カリフォルニア産 | - | 10 |
| Sonoma Cutrer RRR Chardonnay ソノマ カッター RRR シャルドネ | 43 | |
| Montes Alpha Chardonnay Chile モンテス アルファ シャルドネ チリ産 | 56 | |
| Ferrari Carano Chardonnay Monterey フェラーリ カラノ シャルドネ モントレー産 | 78 | |
| Chalk Hill Estates Chardonnay CA チャルク ヒル エステート シャルドネ カリフォルニア産 | 95 | |
| Grgich Hills Chardonnay CA ガーギッチ ヒルズ シャルドネ カリフォルニア産 | 98 | |
| Louis Latour Pouilly Fuisse France ルイス ラトゥール プィー フュイッセ フランス産 | 60 | 16 |

RED WINE

| | Bottle | Glass |
|---|--------|-------|
| 赤ワイン | ボトル | グラス |
| Rancho Zabaco Zinfandel CA ランチョ ザバコ ジンファンデル カリフォルニア産 | 43 | 10 |
| Dry Creek Zinfandel CA ドライ クリーク ジンファンデル カリフォルニア産 | 83 | |
| Edna Valley Pinot Noir CA エダナ バレー ピノ ノワール カリフォルニア産 | 42 | 10 |
| Acacia Pinot Noir CA アカシア ピノ ノワール カリフォルニア産 | 46 | |
| Byron Pinot Noir Santa Maria CA バイロン ピノ ノワール サンタマリナ カリフォルニア産 | 65 | |
| Montes Alpha Merlot Chile モンテス アルファ メルロー チリ産 | 48 | |
| Duckhorn Merlot CA ダックホーン メルロー カリフォルニア産 | 135 | |
| Tilia Malbec Argentina ティリア マルベク アルゼンチン産 | 40 | |
| Peter Lehmann Shiraz Australia ピーター リーマン シラーズ オーストラリア産 | 47 | 11 |
| Costa de Oro Cab Sauvignon S Maria CA コスタ デ オロ カブ ソーヴィニオン サンタマリア カリフォルニア産 | - | 11 |
| Aquinas Cabernet Sauvignon CA アクイナス カベルネ ソーヴィニオン カリフォルニア産 | 47 | 11 |
| Charles Krug Cabernet Sauvignon Napa チャールズ クラグ カベルネ ソーヴィニオン ナパ産 | 63 | |
| Chateau Montelena Cab Sauvignon CA シャトー モンテレナ カブ ソーヴィニオン カリフォルニア産 | 120 | |
| Cakebread Cabernet Sauvignon CA ケーキブレッド カベルネ ソーヴィニオン カリフォルニア産 | 175 | |
| Caymus Cabernet Sauvignon CA ケイムス カベルネ ソーヴィニオン カリフォルニア産 | 180 | |
| Silver Oak Cabernet Sauvignon CA シルバー オーク カベルネ ソーヴィニオン カリフォルニア産 | 205 | |

“Your satisfaction is our priority. If you desire an item not listed on our menu please let us know, and we’ll do our best to accommodate your request.”

お客様のご要望にお応えするために、メニューにないご用命でもご対応できる場合もございます。
お気軽に担当のスタッフにお問い合わせください。

DISCLAIMERS:

* 生もしくは半生の食肉、魚介類、卵を食べると食中毒のリスクが高まることをご了承ください。
* 上記の料金とメニューは事情により変更となる場合がございます。

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness
Prices and menu subject to change without notice.