HONOLULU・HAWAI'I

100 SAILS

RESTAURANT & BAR

ディナー ブッフェ メニュー
5:00PM-9:30PM

地産地消に基づいて
アイランドフレッシュの素材をふんだんに取り入れた
メニューの数々をどうぞお楽しみください

サラダバー

ミックスグリーン

ロメインレタス

サラダドレッシング各種＆
トッピング各種

キムチ

スミダ農園産クレソン＆
アロハ豆腐
チリ アーモンド クランチ、
フライド ガーリック

キヌワ、ルッコラ、ケール
ローストキャロット
レモン、スマック、
ハーブビネガードレッシング

パスタサラダ
サラミ、モッツアレラ、
サンドライトマト

グリルド アスパラガス
生ハム、燻製ボッコンチーニ、
バルサミコ酢、ハワイ産オリーブ
オイル

寿司ステーション

手巻き寿司
スパイシーアヒ、カリフォルニアロール
帆立＆マサゴ、
サーモンスキン＆ポン酢玉ねぎ

太巻き

ホットステーション

クラムチャウダー
スープシェフが作る
クラシッククラムチャウダー

カキフライ

イカ唐揚げ

蒸した蟹足（ズワイガニ）
溶かしバター添え

ソルト＆ペッパーシュリンプ

帆立とタロのキャラメリゼ
タロ リーフ ルアウ、地産野菜

アヒ(マグロ)の味噌焼き
ガーリック オイスター ソース、
地産野菜、ゴマ、ピスタチオ

燻製ベイビーバックリブ
グアバBBQソース、バーボン、青ネギ

野菜盛合せ

ユーコン ゴールデン ポテト グラタン
地産野菜のロースト、
トリュフのパテ

ライス

ディナーロール

カービングステーション

スローローストプライム
ゆっくりローストしたプライムリブに
オージュソース、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

ポルケッタ
表面をサクっと焼きあげたジューシーで
肉厚の豚バラに、カラマンシー
ガーリックソースを添えて

コールドバー

アヒ（マグロ）ポケ
新鮮なマグロの角切りに
カフク産シーアスパラガス
ククイナッツカム、エラきゅうり、
マサゴ、ブブあられを混ぜたポケ
ローカル人気メニュー

スパイシー ハパ ポケ
ビッググロリーベイサーモン、
ハワイ産マグロ

刺身
マグロ、キングサーモン、ナイラギ

シュリンプ カクテル
クラシック カクテル ソース添え

フレッシュフルーツ各種
バナナ、ベリー各種、メロン、オレンジ、
パパイヤ、パイナップル
（当日により多少変更があります）

デザート

プリンス特製ブレッドプディング
プナルウ スイート ブレッド、レーズン、
レモン、ライエバニラクリーム
アングレーズ

チョコレート
マカデミアナッツパイ
自家製ショートブレッド
クリームフレーシュ

ペイストリーシェフのお薦め

EXECUTIVE CHEF
JEREMY SHIGEKANE

RESTAURANT MANAGER
SHARELLE MARTIN

ナッツを含む

$85 大人 | $42.50 子供（6-10歳）| 値段とメニューは予告なく変更になる場合があります。

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。6名以上の予約には18%のサービスチャージが自動的に請求されます。サービスチャージは本日サービスしたレストランスタッフに還元されます。052024