



# 100 SAILS

アラカルト  
ディナーメニュー

5:00PM - 9:00PM

月曜日 - 水曜日

## 前菜

### MAINE SCALLOPS

メイン産帆立

炙った帆立にロミトマト、  
オゴ、味噌バターソースを添えて

23

### GARDEN VEGETABLE MELANGE

ガーデン野菜のメランジュ

自家栽培アクアポニックスグリーン、  
イチジクとリリコイのビネガードレッシング

15

### KING SALMON TARTARE

キングサーモンタルタルソース

たまり醤油、スイートオニオン、  
アボカド、ワサビムース

21

### SUMIDA WATERCRESS & TOFU

豆腐とクレソンのサラダ

アロハ豆腐、スマグ農園産クレソン、ローストしたコナ産アワビ、  
チリアーモンドクランチ

21

### AHI KAMA

マグロカマのグリル

じっくりグリルしたマグロのカマに大根、  
ショウガ酢漬け、ポン酢を添えて

18

### GRILLED ROMAINE

ロメインレタスの温サラダ

カネコア農園産ベイビーロメインレタス、  
ワイマナロ産ヤシの芯、柚子胡椒ビネガードレッシング

18

## 主菜

### LUDOVICO FARMS CHICKEN

フライド ルドヴィコ ファーム チキン

オアフ島ルドヴィコファームの新鮮チキンを  
贅沢に半分まるごとフライドチキン

ケール、スターアニス、ブラウンバターポテトピューレを添えて

38

### ONO

オノ（サワラ）のポルチーニ茸衣焼き

オノ（サワラ）をポルチーニ茸の衣でサクッと焼上げ、大根の煮物、  
青梗菜、生姜とクリームフレッシュを添えて

45

### MARY'S DUCK

鴨肉の味噌マーマレード

フリーレンジ飼育で知られるメアリーブランドの鴨胸肉の炙り焼き、  
味噌マーマレード、スイスチャード、焦がし人参のソース

45

### BIG GLORY BAY SALMON

ビッグ グローリーベイ サーモン

豆のリゾット、ピスタチオバター、ゴートチーズフォンデュ、  
酢漬けたカネコアビーツを添えて

45

### BEEF CHEEKS

ビーフチークス

アメリカ産和牛のほほ肉の煮込み、  
地産野菜とポテトを添えて

48

### AMERICAN WAGYU NY STRIP LOIN

アメリカ産和牛ニューヨークステーキストリップロイン

焦がし人参、ガーリックケール、柚子胡椒、  
和風シェリーワインソース添え

70

## 追加アイテム

どの主菜にも追加いただけます

ロブスターテイル 24

ダンジネス蟹足 39

カウアイ産シュリンプ 15



ナッツを含む

値段とメニューは予告なく変更になる場合があります

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。

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。082222