

サラダバー

ミックスグリーン

リトルジェム
ロメインレタス

キムチ

フライド豆腐
ガーリックソース

キヌワ スイートポテト ケール
レモンピネガードレッシング

パスタサラダ
サラミ、モッツアレラチーズ、
サンドライ トマト

ファロ、スイスチャード、
クランベリー、フェタチーズ
ハーブピネガードレッシング

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
ポン酢オニオン添え

太巻き

裏巻きカリフォルニアロール

ワッフルステーション

トッピング

ベリー各種、バナナフォスター、
ホイップクリーム、フルティパブル、
フロスティーフレーク、ココアパプ、
ラッキーチャーム、ヌテラ、チョコレート
シロップ、メープルシロップ

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

ベーコン

ソーセージ

カルーアベネディクト

蒸した蟹足
溶かしバター添え

シーフード パスタ
シャルドネ クリームソース、
トマト、青ネギ

本日の魚料理
トリュフ風味、青梗菜添え

パイナップルシェリー
グレイズハム

野菜盛合せ

マッシュポテト

ホリデースタッフィング
マッシュルーム フリカッセ、
グリーンアップル

カービングステーション

スローロースト プライム
お好みでスライスいたします
オージュソース、
クリーミーホースラディッシュ

子羊のカルビ
ニュージラランド産、
チミチュリソース

ローストターキーレッグの
ルラード

ターキー胸肉のスーヴィ

オムレツステーション

オムレツ
マッシュルーム、トマト、ピーマン、
玉ねぎ、青ネギ、シュリンプ、ハム、
ポルトガルソーセージ、ベーコン、
チーズ

コールドバー

アヒ (マグロ) ポケ[🍣]
新鮮なマグロの角切りに
マウイオニオン、オゴ、クワイ
ナツ、カフク産シーアスパラガス、
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

タコポケ
ワサビ、醤油、胡麻、オゴ

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

フルーツ各種
バナナ、ベリー各種、メロン各種、
オレンジ、パパイア、パイナップル
(内容は予告なく変更になる
場合があります)

デザート

プリンス特製ブレッドプディング
プナルウスweetブレッド、
レーズン、レモン、
バニラクリームアングレーズ

チョコレート[🍫]
マカデミアナツパイ
自家製ショートブレッド、
クリームフレイシュ、
ラズベリーソース

パンクインパイ
チョコレート、ハウピア

ウベ カスタード タルト

ブラウンバター
スニッカー ドウドウル

クリームパフ
ソルトカラメルプリン

アイスクリーム

季節のシャーベット &
アイスクリーム

CHEF DE CUISIN
AARON FURUTO

RESTAURANT MANAGER
TERRENCE KIM

EXECUTIVE CHEF
JEREMY SHIGEKANE



\$109.00 大人 | \$54.50 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。092622