

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

にぎり寿司
マグロ、サーモン、海老、
いくら、ハマチ

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

いか唐揚げ

カキフライ
タルタルソース

ボニト ソルト&ペッパー
シュリンプ

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
ニュージーランド産、
チミチュリソース

ロースターキーレッグの
ルラード

ターキー胸肉のスーヴィ

コールドバー

アヒ (マグロ) ポケ
新鮮なマグロの角切りに
ククイナッツ、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、パイナップル、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

プリンズ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
マカデミアナッツパイ
自家製ショートブレッド、
クリームフレーシュ、
ラズベリーソース

パンプキンパイ
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

CHEF DE CUISIN
AARON FURUTO

RESTAURANT MANAGER
TERRENCE KIM

EXECUTIVE CHEF
JEREMY SHIGEKANE



ナッツを含む

\$105.00 大人 | \$52.50 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承知ください。

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