



# IN ROOM DINING

内線4124にてご用命ください



# ブラックフォースト

毎日 7:00am - 10:30am

## ACAI

アサイ

アサイ、新鮮な季節のフルーツ、アナホラ グラノーラの盛り合わせにキャンディーカカオニブ、ハワイ産ハチミツをかけて。

15

## STEEL CUT OATS

スティールカット オートミール

ココナツ風味のスティールカットオートミールにカカオニブを添えて。

11

## AVOCADO TOAST

アボカドトースト

トーストしたライ麦パンにアボカド、ローストしたチェリートマト、エンドウ豆の若菜、ポーチドエッグをのせて。

15

## CONTINENTAL BREAKFAST

コンチネンタル ブラックフォースト

クロワッサン、デニッシュのバスケット、新鮮なフルーツ。ストロベリーかプレーンヨーグルトのどちらかをお選びください。フルーツジュース、コーヒー又はお茶をお付けします。

19

## AMERICAN BREAKFAST

アメリカン ブラックフォースト

目玉焼き又はスクランブルエッグ（卵 2 つ分）にお好みのプロテイン（ハム、ベーコンポルトガルソーセージ、チキンソーセージ）をお選びください。お好みでハッシュブラウン、ライス又はトーストをお付けします。

21

## ISLAND STYLE FRIED RICE

アイランドスタイル炒飯

プリンス特製の炒飯に目玉焼きをのせて。炒飯にいれるプロテインはベーコン肩肉、ポルトガルソーセージ、チキンソーセージ、又はスパムの中からお選びください。

22

## BUILD YOUR OWN OMELET

お好みのオムレツ

玉ねぎ、青ネギ、マッシュルーム、ハム、チェダーチーズ、シュリンプトマト、ピーマン、ほうれん草の中からお好みの具材 3 つをお選びください。ハッシュブラウン、ライス又はトーストをお付けします。具材追加：1 アイテムにつき 2 ドル

21

## TARO PANCAKES

タロパンケーキ

タロイモを使ったパンケーキにホイップクリームを添えて。

シロップはココナツ、グアバ、又はメープルからお選びください。

18

## お子様メニュー

1 2 歳以下のお子様

### KEIKI FRENCH TOAST

お子様用フレンチトースト

スイートブレッドを使ったフレンチトーストにホイップクリームを添えて。シロップはココナツ、グアバ、又はメープルからお選びください。

9

### LOCO MOCO

ロコモコ

卵とハンバーグをライスの上のせ、グレービーソースをかけたローカル人気メニュー。卵はお好みで目玉焼きかスクランブルからお選びください。

9

### MINI PANCAKES

ミニパンケーキ

ミニパンケーキにホイップクリームを添えて。シロップはココナツ、グアバ、又はメープルからお選びください。

9

## サイドメニュー

### BREAKFAST MEAT お好みのプロテイン

ポルトガルソーセージ、ベーコン、ハム、チキンソーセージ、スパムの中からお選びください。

8

### FRIED RICE 炒飯

9

### FRUIT PLATE カットフルーツ

10

### HASH BROWNS ハッシュブラウン

8

### ONE EGG 卵 1 つ

6

### STEAMED RICE ライス

5

## 飲み物

### COFFEE & HOT TEA コーヒー又はホットティー

4

### FRUIT JUICES フルーツジュース

7

### MIMOSA ミモザ

オレンジ、パイナップル、グアバジュースからお選びください。

15

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。値段が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、食材の一部を変更する場合があります。上記の値段に \$ 5.00 のデリバリー料金、17% のサービス料とハワイ州消費税が加算されます。デリバリー料金はスタッフの賃金とチップ以外にかかる経費に使われます。食物アレルギーをお持ちのお客様は、サービス係員までお知らせください。

# ランチ

毎日 11:00am - 1:30pm

## MIXED GREEN SALAD 15

ミックス グリーン サラダ  
ハワイ産の新鮮野菜、ザクロとピネガーのドレッシング

## KULA CAESAR SALAD 15

クラ シーザー サラダ  
クラ産ロメインレタス、パルメザンチーズ、クルトン、ホー農園のチェリートマト、アンチョビ

## AHI POKE W/ NORI RICE CHIPS 23

アヒ (マグロ) ポケ 海苔チップス添え  
新鮮なマグロの角切りにマウイオニオン、オゴ、青ネギ、キュウリ、シーアスパラガス、ポケソース、イナモナ (原料クイナツ)、ポケソース、ハワイアンチリ、プブあられ、マサゴを混ぜて。

## FISH AND CHIPS 21

フィッシュ アンド チップス  
カラッと揚げたトロマグロとフライドポテトをガーリック醤油又はタルタルソースに付けてお召し上がりください。

## BLACKENED AHI TACO 21

炙り焼きマグロのタコス  
キャベツ、ピコ デ ガヨ、ラディッシュ、ライム

## CRAB SWEET ROLL 21

クラブ スイートルール  
カニをベーコン、マヨネーズ、レモン、青ネギの若菜で和えてスイートルールでサンド。

## JAPANESE STYLE CHICKEN WING 17

和風 チキンウイング  
日本酒でマリネードしたチキンウイングを山椒、シソ、キャベツ、ししとうがらしと共に。

## COCONUT CRUSTED SHRIMP 17

ココナツ シュリンプ  
ココナツを絡めてカラッと揚げたシュリンプにカフィヤライム、レモングラス、タイチリを添えて。

## HURRICANE TATER TOTS 14

ハリケーン テイタートッツ  
シラチャマヨネーズ、蒲焼ソース、ふりかけ、かきもち、青ネギにテイタートッツとトッピング。

## WAGYU BURGER 和牛バーガー 25

米国和牛のバイオニア、スネイクリバー牧場産の挽肉を使った和牛バーガー。フリーチーズ、炒めたオニオン、トマト、レタスにフライドポテトを添えて。

## FLAT BREADS 20

フラットブレッド

### MARGHERITA

マルゲリータ  
マリナラソース、トマト、モッツアレラチーズ、バジル

### ANY KINE

エニーカイン  
マリナラソース、ペパロニ、ソーセージ、オニオン、ピーマン、マッシュルーム、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ

## ACAI 15

アサイ  
アサイ、新鮮な季節のフルーツ、アナホラ グラノーラの盛り合わせにキャンディーカカオニブ、ハワイ産ハチミツをかけて。



ナッツを含む

# ディナー

毎日 2:00pm - 10:00pm

## 前菜

### MAINE SCHALLOPS 23

メイン スキャロップ  
炙り焼きした帆立にロミトマト、オゴを添えて味噌バターソースでお召し上がりください。

### KING SALMON TARTARE 21

キングサーモンのタルタル  
新鮮なキングサーモンをたまり醤油、スイートオニオン、アボカド、ワサビムースで和えた一品。

### GRILLED AHI KAMA 18

マグロのカマのグリル  
マグロのカマをじっくりグリル。大根おろし、生姜の酢漬け、ポン酢を添えて。

### GARDEN VEGETABLE MELANGE 15

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、イチジクとリコイのピネガードレッシング

### SUMIDA WATERCRESS & TOFU 15

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

### GRILLED ROMAINE 18

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、柚子胡椒ピネガードレッシング

## 主菜

### BEEF CHEEKS 48

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

### LUDOVICO FARMS CHICKEN 38

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にケール、スターアニス、ブラウンバターポテトピューレを添えて

### BIG GLORY BAY SALMON 45

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

### MARY'S DUCK 45

鴨肉の味噌マーレード  
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、味噌マーレード、スイスチャード、焦がし人参のソース

### AMERICAN WAGYU NY STRIP LOIN 70

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

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。

値段が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、食材の一部を変更する場合があります。

上記の値段に \$ 5.00 のデリバリー料金、17% のサービス料とハワイ州消費税が加算されます。デリバリー料金はスタッフの賃金とチップ以外にかかる経費に使われます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、サービス係員までお知らせください。



# キッズ メニュー 12歳以下のお子様用

毎日 11:00am - 10:00pm

**GRILLED CHEESE SANDWICH** グリルドチーズ サンドイッチ **9**  
チーズのサンドイッチをこんがりトースト。サイドはフライドポテト、ポテトチップス又は野菜スティックからお選びください。


**MINI HAMBURGER** ミニハンバーガー **9.50**  
お子様サイズのミニハンバーガー。サイドはフライドポテト、ポテトチップス又は野菜スティックからお選びください。

**PEANUT BUTTER & JELLY SANDWICH** **9**  
ピーナッツバターとジャムのサンドイッチ  
アメリカの子供の定番メニュー。サイドはフライドポテト、ポテトチップス又は野菜スティックからお選びください。

**SPAGHETTI WITH MARINARA SAUCE** **9.50**  
マリナラソース スパゲッティ  
トマトソースのスパゲッティ。ロールパン付き。

## デザート

**PRINCE BREAD PUDDING** プリンステ製 ブレッドプディング **10**  
プナルウスイートブレッドで作るプリン人気ブレッドプディング、レーズン、バニラクリーム アングレーズソースをかけてお召し上がりください。

**CHOCOLATE MACADAMIA NUT TART**  **10**  
チョコレート マカデミアナッツ タルト  
ホームメイドショートブレッドクッキークラストで作ったチョコレート マカデミアナッツ タルト、ホイップクリーム、ラズベリーソース添え。

**PIÑA COLADA MARBLE CHEESECAKE** **10**  
ピナコラーダ マーブルチーズケーキ  
ホームメイドココナッツマカロンクラストで作る、ライムが効いたピナコラーダのマーブルチーズケーキ、マンゴーソースとベリーを添えて。

**TIRAMISU** ティラミス **10**  
マスカルポーネチーズ、ココアパウダーで作る定番のデザート、チョコレートソース添え。

**LILIKOI CREME BRÛLÉE** リリコイ クリームブリュレ **10**  
リリコイフレーバーのクリームブリュレ、新鮮なフルーツ、メレンゲを添えて。

**DARK CHOCOLATE MOUSSE CAKE** **10**  
ダークチョコレート ムースケーキ  
しっとりとしたガナacheが味わい深いチョコレートムースケーキ、ラズベリーソース添え。

 ナッツを含む

## ドリンク

### フルーツ ジュース

ORANGE オレンジ	7
GUAVA グアバ	7
PINEAPPLE パイナップル	7
CRANBERRY クランベリー	7
GRAPEFRUIT グレープフルーツ	7

### 温かい 飲み物

COFFEE コーヒー	4
DECAF ノンカフェインコーヒー	4
ESPRESSO エスプレッソ	3.25
CAPPUCCINO カプチーノ	5.50
LATTE ラテ	5.50

### 炭酸飲料

COKE コーラ	DIET COKE ダイエット コーラ	6
DR. PEPPER ドクター ペッパー	LEMONADE レモネード	
SPRITE スプライト	FRUIT PUNCH フルーツ パンチ	
GINGER ALE ジンジャー エール	ROOT BEER ルートビール	

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。  
値段が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、食材の一部を変更する場合があります。  
上記の値段に \$ 5.00のデリバリー料金、17%のサービス料とハワイ州消費税が加算されます。デリバリー料金はスタッフの賃金とチップ以外にかかる経費に使われます。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、サービス係員までお知らせください。

# ドリンク

## ノンアルコール スペシャルドリンク

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	9
CUCUMBER GINGER FIZZ キュウカンパー 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	9
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	9
BASIL STRAWBERRY TEA バジル ストロベリー アイステイー 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 アイステイー	9

## スペシャル カクテル

MARY ANN AND GINGER メリーアン アンド ジンジャー 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	16
BRAMBLE BERRY TEA ブランブル ベリー ティー ボンベイブランブルを使ったティーカクテル。アールグレイとセージ、隠し味のシトラスでブレンド、 爽快な飲み心地。	16
SAIL AWAY セイル アウェイ 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。	16
POMEDORES CARNIVAL ポメドレス カーニバル カザドレス レボサド テキーラと自家製アガベシロップがザクロ、生姜、シトラスと混ぜて まるでメリーゴーランドのスピンのような陽気な味わい。	16
MANGO MANTRA マンゴー マントラ まるで天体のようにラム、マンゴー、アーモンドと各種スパイスをブレンド、少量のバニラと苦味が 効いたマントラをイメージしたカクテル。	16
TROPICAL SUNSET トロピカル サンセット バカルディー ラム、アペロール、パッションフルーツ ピューレ、ココナッツ クリーム、パイナップル ジュースをシェイクした南国のパラダイスを予感させるカクテル。	16
DA ALA MO-JITO ダアラ モヒート 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 仕上げで オンザロック	16
WAIKI-TEA ワイキーティー 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、レモン果汁とココアで仕上げで、ロングアイランドティースタイルで	16
MANHATTAN マンハッタン	16
OLD FASHIONED オールドファッション	16
TRADITIONAL MOJITO トラディショナル モヒート	16
CLASSIC MARGARITA クラシック マルガリータ	16
MAI TAI マイタイ	16

## 生ビール (16oz.)

ホノルルビール ワークス ホップ アイランド (IPA)	10
マウイ ビキニ ブロンド (ラガー)	10
ワイキキ ブリュウ ハナホウ ヘフ	10
コナ ビッグ ウェーブ (ゴールデンエール)	10
クアーズ ライト	3

## 国産瓶ビール

バドワイザー	8
バド ライト	8

## 輸入・国産プレミアム瓶ビール

ハイネケン	9
コロナ	9
コナロングボード (ラガー)	9

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。  
値段が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、食材の一部を変更する場合があります。  
上記の値段に \$ 5.00のデリバリー料金、17%のサービス料とハワイ州消費税が加算されます。デリバリー料金はスタッフの賃金とチップ以外にかかる経費に使われます。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、サービス係員までお知らせください。



## シャンペン & スパークリング ワイン

Bottle / Glass

リオンド プロセッコ 750ML イタリア産	48 / 14
ドメイン シャンドン ロゼ カリフォルニア産	59 / 16
ローデレール エステート ブリュ カリフォルニア産	65 / 17
テタンジェ ブリュ ラ フランセーズ フランス産	99
ヴーヴ クロ ポンサルダン ブリュット フランス産	149
モエ シャンドン ドム ペリグノン フランス産	375

## 白ワイン

Bottle / Glass

ウッドブリッジ ホワイト ジンファンデル カリフォルニア産	44 / 12
スモーク ツリー ロゼ カリフォルニア産	62
カボサルド ピノ グリージョ イタリア産	48 / 13
シャヘイレム ピノ グリ オレゴン産	73
フェウディ サン グレゴリオ ファランギーナ イタリア産	52 / 14
シドゥリ シャルドネ オレゴン産	55 / 15
ワンダーランド ソーヴィニヨンブラン ニュージーランド産	48 / 13
ケーキブレッド ソーヴィニヨンブラン カリフォルニア産	91
ハス シャテール シャルドネ カリフォルニア産	NA / 14
フェラーリ カラノ シャルドネ モントレー産	82
シェ グラビル ラコステ BL 20 グレーヴェ フランス産	60
ガーギッチ ヒルズ シャルドネ カリフォルニア産	102
ケーキブレッド シャルドネ カリフォルニア産	105
ルイス ラトゥール ブイ フェイッセ フランス産	66 / 17

## 赤ワイン

Bottle / Glass

ランチョ ザパコ ジンファンデル カリフォルニア産	48 / 13
ドライ クリーク ジンファンデル カリフォルニア産	83
ペンフォールド マックス シラーズ オーストラリア産	54 / 15
ボエン ピノ ノワール カリフォルニア産	50 / 14
カテナ マルベック アルゼンチン産	50
ペリン コーテス デュ フォン ナチュレ 19 フランス産	52 / 14
タックホーン メルロ カリフォルニア産	140
セントフランシス カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア産	NA / 16
トリアナ カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア産	72 / 19
ボノ アイナ ピノ ノアール カリフォルニア産	98
シャトー モンテレナ カブ ソーヴィニヨン カリフォルニア産	124
ケーキブレッド カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア産	178
ケイムス カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア産	184
シルバー オーク カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア産	209
フレスコバルディ リモール トスカーナ イタリア産	48
オリオン スイフト エイト イヤーズ イン ザデザートブレンド カリフォルニア産	102

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。  
 値段が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、食材の一部を変更する場合があります。  
 上記の値段に \$ 5.00のデリバリー料金、17%のサービス料とハワイ州消費税が加算されます。デリバリー料金はスタッフの賃金とチップ以外にかかる経費に使われます。  
 食物アレルギーをお持ちのお客様は、サービス係員までお知らせください。