



ディナーメニュー

100 SAILS

5:00PM - 9:00PM
月曜日 - 水曜日

LOCAL FEATURES:

HO FARMS, KUALOA RANCH, METRO GROW, GAVA GROW, KANEKOA FARMS, ULU COOP, SUMIDA WATERCRESS, ALOHA TOFU, KUPU PLACE, KULA COUNTRY FARM, J. LUDOVICO, KONA KANPACHI, WAIALUA EGGS, RAINBOW BEE'S HONEY, LAIE VANILLA CO., MAUI KUIA CHOCOLATE

地産地消：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

SHAREABLES

前菜、お取り分け可能

HAPA 'POKE' BOWL

ハパ "ポケ" 丼

HAPA(ハパ)とはハワイでハーフの事、ポケを和風丼にしました。コナ産カンパチ、キングサーモン、スパイシーアヒ(鮪)、佃煮、いくら、柚子胡椒、燻製たくあん 21

BEEF FAT RICE

ビーフ ファット ライス

ガーリック醤油でマリネしたブライム リブ、温泉卵、マッシュルーム フリカッセ、地産野菜のピクルス、クレソン、ひよこ豆のチリ克蘭チをライスにのせた食感豊かな味わい 21

KANPACHI & AHI SASHIMI

カンパチとアヒ(鮪)の刺身

いちごのピクルス、ハイビスカス ポン酢、ラー油 21

GARDEN VEGETABLE MELANGE

ガーデン野菜のメランジュ

地元農家の地産野菜、リリコイとハイビスカスのシェリービネガードレッシング 15

MAITAKE MUSHROOM

舞茸

牛脂のグレーズ、カラマンシービネガー、ひよこ豆のパニース、ベルシラード ソース、チリオイル 12

MISO EGPLANT

ナスの味噌風味

柚子とバセリのビネガーソース、地産野菜 15

GRILLED ROMAINE

ロメインレタスの温サラダ

ロメインレタス、柚子胡椒ビネガードレッシング 18

KULA CAESAR SALAD

クラ シーザー サラダ

ホー農園のチェリートマト、アンチョビ、胡麻風味のクルトン、パルメザンチーズ 15

FARM VEGETABLE CRUDITE

地産野菜のクルディテ

地産野菜とグリルしたザワークラウトをハマスディップで 15

SMOKED AHI DIP

スモーク アヒ(燻製鮪) ディップ

柚子胡椒、マヨネーズ、スマック、ザアタル、チップス付 15

PRIME RIBEYE TARTARE

ブライム リブアイのタルタル

軽く炙ったブライムリブアイ、ケーパー、タラゴン、ディジョンマスタード、エシャロット、ウル(ブレードフルーツ)、ザワークラウト 25

KAUAI HEAD-ON SHRIMP

カウアイ産 シュリンプ (頭付き)

ウル(ブレードフルーツ)、タロイモ、シラチャ アイオリ、唐辛子水ガストリック 20

AHI TARTARE

アヒ(鮪)のタルタル

ひよこ豆のパニース、生姜ねぎ、ワサビのタレ 18

GARLIC FRIES

ガーリック フレンチ フライ

パルメザンチーズ、パセリ 10

HURRICANE TATER TOTS

ハリケーン テイタートツ

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 12

GRILLED ASPARAGUS

アスパラガスのグリル

トリュフの泡、パルメザンチーズ 12

CRISPY PORK BELLY

豚バラのクリスピー

味噌マスタード、カラマンシー、ガーリックソース 12

BEEF SKEWERS

牛肉の串焼き

ワサビのタレ、柚子アイオリ 12

FOIE GRAS SANDO

フォアグラ サンド

炙ったフォアグラ、アプリコット クランベリー チャツネ、レモングラス、ピスタチオ バター、ソイ シェリー リダクション、プリオッシュ 25

CHICKEN KARAAGE

チキン唐揚げ

醤油ガーリックソース、柚子 15

HAWAIIAN SUNFISH

ハワイアン サンフィッシュ

フェネルの花粉、生姜ネギ、ブラウンバターXOソース 魚の入荷状況により、ご用意できない場合もあります。 85

SNOW CRAB LEGS

ズワイガニ 蟹足

ワカメ シトラス バター 35

ROASTED FARM VEGETABLES

地産野菜のロースト

牛脂のビネガーソース、クリスピーオニオン、胡麻、ピスタチオ 12

ENTREES

主菜

PRIME RIBEYE

ブライム リブアイ

20オンスのステーキ、ユーコン ゴールド ポテト ピューレ、トリュフ ボルドー 125

KONA KANPACHI EN CROÛTE

コナ産カンパチ アン クローテ

エビのパテ、レモングラス、地産野菜、ホー農場産トマト、トリュフだし、柚子ソース 45

ROASTED DUCK BREAST

鴨胸肉のロースト

かぼちゃ、イエローカレー、レモングラス、大豆、地産野菜、里芋、キャラメリゼ蜂蜜 45

BRAISED SHORT RIB

ショートリブの蒸し煮

地産野菜、ユーコン ゴールド ポテト 50

SEARED AHI

マグロの包み焼き

シソとポテトで包焼きしたマグロ、野菜のマティニョンのピクルス添え、ブラッドオレンジ、コニャック、ブランデー 45

BIG GLORY BAY SALMON

ビッグ グローリーベイ サーモン

ピーツとフェネルのコンポート、コーンボールブラン 42

J. LUDOVICO FARMS CHICKEN

J.ルドヴィコ ファーム チキン

マッシュルーム デュクセル、地産野菜、アスパラガス、アライ マッシュルーム、ネギ、フォアグラ チキン ジュ 38

PRIME BONE-IN SHORT RIB

骨付き ブライム ショートリブ

ウル (ブレードフルーツ)、ベルシレード、トリュフボルドー 55

EXECUTIVE CHEF

エグゼクティブ シェフ
JEREMY SHIGEKANE
ジェレミー シゲカネ

RESTAURANT MANAGER

レストランマネージャー
TERRENCE KIM
テレンス キム



ヴィーガン

値段とメニューは予告なく変更になる場合があります 061125



ナッツを含む

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べることは、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。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100%還元されます。