

100 SAILS

RESTAURANT & BAR

地産地消に基づいて
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

サラダバー

ミックスグリーン

ロメインレタス

ドレッシング&トッピング各種

キムチ

スミダ農園産クレソン & アロハ豆腐
チリアーモンドクランチ、
フライド ガーリック

カムエラトマト & ストロベリー
キュウリ、リンゴ、赤玉ねぎ、
シソピネガードレッシング

ローストした根野菜のサラダ
スクワッシュ、クランベリー、ビーツ、
人参、酢漬け生姜のピネガードレッシング

コブ サラダ
カネコア農園産コーン
& ラディッシュ、ホー農園産
トマト、キュウリ、川俣オリーブ、
クリーミー タラゴン 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 & ポン酢玉ねぎ

太巻き

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、フルーティペブル、
フロステット フレーク、ココパプ、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

EXECUTIVE CHEF
JEREMY SHIGEKANE

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

カキフライ

ベーコン

ソーセージ

カルーア エッグス ベネディクト

蒸した蟹足
溶かしバター添え

カンパネル パスタ
アーティチョーク、ケッパー、パルメザンチーズ、
カムエラトマトソース

チキン

ローストマッシュルーム、カムエラサンドライ
トマト、ポルチーニ クリーム ソース

アヒ(鮪)炙り焼き

チリオイスターソース、マヨネーズ、ふりかけ

ユーコン ゴールデン マッシュポテト
トリュフ パテ

プリンス特製チャーハン

温野菜盛合せ

クレープ シュゼット

カービングステーション

スローローストプライム
ゆっくりローストしたプライムリブに
オージュソース、クリーミー
ホースラディッシュをお好みで添えて
お召し上がりください

ポルケッタ

表面をサクッと焼きあげたジューシーで
肉厚の豚バラに、カラマンシー
ガーリックソースとコリアンダー
ペストソースを添えて

オムレッズステーション

オムレツ

マッシュルーム、トマト、ピーマン、
玉ねぎ、蟹、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

RESTAURANT MANAGER
SHARELLE MARTIN

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、カフク産
シーアスパラガス
クワイナツ、カムエラきゅうり、
マサゴ、プブあられを混ぜたポケ
ローカル人気メニュー

カリフォルニア スタイル
スパイシー ポケ
アボカド、カニカマ、
スパイシーマヨネーズ

刺身
マグロ、キングサーモン、
ナイラギ、コナ産カンパチ

シュリンプ カクテル
クラシック カクテル ソース添え

フレッシュフルーツ各種
バナナ、ベリー各種、メロン、オレンジ、
パパイア、パイナップル
(当日により多少変更があります)

デザート

プリンス特製ブレッドプディング
ブナルウ スイート ブレッド、レーズン、
レモン、ライエバニラクリーム
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

ペイストリーシェフのお薦め

アイスクリーム

季節のシャーベット、アイスクリーム

ナッツを含む

\$89 大人 | \$44.50 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。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還元されます。022825