



100 SAILS

RESTAURANT & BAR

ディナー ブッフェ メニュー
5:00PM-9:30PM
木曜日-日曜日

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

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、
シソビ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、酢漬け生姜のビネガー
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 ビネガー
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

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

イカ唐揚げ

蒸した蟹足（ズワイガニ）
溶かしバター添え

ソルト & ペッパー シュリンプ

カンパネル パスタ
ローストしたアーティチョーク、
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

野菜の盛合せ

ユーコン ゴールデン マッシュポテト
トリュフ パテ

ライス

ディナーロール

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

コールドバー

アヒ(鮪) 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
クワイナッツ、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
プナルウ 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 

EXECUTIVE CHEF
JEREMY SHIGEKANE

RESTAURANT MANAGER
TERRENCE KIM

 ナッツを含む

\$ 87 大人 | \$ 43.50 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