



IN ROOM DINING

内線4124にてご用命ください



ブラックファースト

毎日 7:00AM - 10:30AM

AVOCADO TOAST

15

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

TARO PANCAKES

18

タロ パンケーキ

タロイモのパンケーキにチョコレートグランマニエソース、ホイップクリームを添えて
シロップは ココナッツ、グアバもしくはメープルからお選びください

BREAD PUDDING FRENCH TOAST

18

ブレッドプディング フレンチトースト

ハイビスカスベリーコンポート、ライエバニラ、生クリームのアイスクリーム、
アングレーズソース

ISLAND STYLE FRIED RICE

21

アイランドスタイル 炒飯

プリンス特製炒飯、目玉焼き又はスクランブルエッグ(卵2個分)、プロテインは
ポルトガルソーセージ、チキンソーセージ、ハム又はベーコンからお選びください

CONTINENTAL BREAKFAST ②

18

コンチネンタル ブラックファースト

お好みのペイストリー (2 種)、新鮮なフルーツ、
ストロベリー もしくはプレーンヨーグルト、フルーツジュース、コーヒー又は紅茶

BUILD YOUR OWN OMELET

21

お好みのオムレツ(3 種の具材をお選びください)

オニオン、青ネギ、マッシュルーム、ハム、チェダーチーズ、海老、トマト、
ピーマン、ほうれん草

ハッシュブラウン、ライス、トーストから1つお選びください

具材の追加: \$ 3 (具材 1 つにつき)

STEEL CUT OATS

11

スティーล カット オートミール

ココナッツミルク、ブラウンシュガー、カカオニブ

ACAI ②

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合わせにキャンディーカカオ
ニブ、ハワイ島産のハチミツをかけて

サイドメニュー

ONE EGG 卵 1 つ

5

BREAKFAST MEAT お好みのプロテイン

7

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。

FRIED RICE 炒飯

11

HASH BROWNS ハッシュブラウン

7

STEAMED RICE 白飯

5

FRUIT PLATE カットフルーツ

9

お子様メニュー 12 歳以下のお子様

MINI PANCAKES

9

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

シロップはココナッツ、グアバ、又はメープルからお選びください

KEIKI FRENCH TOAST

9

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

シロップはココナッツ、グアバ、又はメープルからお選びください

LOCO MOCO

9

ロコ モコ

卵とハンバーグをライスの上にのせ、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

飲み物

COFFEE コーヒー

5

HOT TEA ホットティー

5

FRUIT JUICES フルーツジュース

6

MIMOSA ミモザ

16

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



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。食材の変更はお受けできません。
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。011024



毎日 11:00AM - 8:00PM

ディナー

毎日 5:00PM - 9:30PM

前菜

SMOKED AHI DIP	15
スモーク アヒ ディップ 柚子胡椒、マヨネーズ、燻製アヒ(マグロ)のディップ、チップス付	
MISO EGGPLANT	15
ナスの味噌風味 柚子とバセリのピネガーソース、地産野菜	
CHICKEN KARAAGE	12
チキン唐揚げ 醤油ガーリックソース、柚子	
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	
GRILLED ROMAINE	18
ロメインレタスの温サラダ カネコア農園産ロメインレタス、ワイマナロ産ヤシの芯、柚子胡椒ピネガー Dressing	
HURRICANE TATER TOTS	12
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	
ROASTED FARM VEGETABLES	12
地産野菜のロースト 鴨脂のピネガーソース、クリスピーオニオン、胡麻、ピスタチオ	

主菜

AMERICAN WAGYU BURGER	25
アメリカン 和牛 バーガー 米国産和牛のひき肉、赤玉ねぎブラックペッパージャム、ペッパージャックチーズ、カムエラトマト、ロメインレタス、プリオッシュバン	
BRAISED SHORT RIB	50
ショートリブの煮込み ショートリブの煮込み、地産野菜、ユーコンゴールドポテト	
J. LUDOVICO FARMS CHICKEN	38
フライド ルドヴィコ ファーム チキン マッシュルームデューセル、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	
BIG GLORY BAY SALMON	42
ビッグ グローリー ベイ サーモン ビーツとフェネルのコンポート、コーンブルブラン	
KONA KANPACHI EN CROÛTE	45
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	
ROASTED DUCK BREAST	45
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、農場野菜、里芋、キャラメリゼ蜂蜜	
PRIME BONE-IN SHORT RIB	55
骨付き プライム ショートリブ ウル (ブレードフルーツ)、ローストラディッシュ、ペルシレード、トリュフボルドー	

GAVA GROW MIXED GREEN SALAD	15
ガヴァグロ農園産 グリーン サラダ ハワイの農家から直接仕入れた新鮮野菜、ヤシの芯、ハイビスカスシェリーピネガー Dressing	
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、ホー農園産キュウリ、青ネギ、オゴ (海藻) カク産シーアスパラガス、イナモナ (原料クワイナッツ)、ハワイアンチリ、プブ あられ、マサゴを混ぜて	
AHI BELLY FISH AND CHIPS	21
フィッシュ&チップス ガーリック醤油味のカラッと揚げたトロマグロ、醤油ガーリックソース、コリアンダーペーストソースとアーティチョークタルタルソースを添えて	
BLACKENED AHI TACO	21
炙り焼きマグロのタコス キャベツ、カムエラトマト ピコ デ ガヨ、ラディッシュ、ライム	
PRIME RIB TACO	21
プライムリブのタコス アロハビールでマリネしたプライムリブ、アボカドクリーム、コリアンダー、カムエラトマト ピコ デ ガヨ	
CRAB & LOBSTER ROLL	21
蟹 & ロブスターロール 人気のロブスターに蟹とベーコンを加えた贅沢なロブスターロール タラゴンアイオリ、味噌マスタード、フライドポテト	
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、青ネギをテイタートッツとトッピング	
AMERICAN WAGYU BURGER	25
アメリカン 和牛 バーガー 米国産和牛のひき肉、赤玉ねぎブラックペッパージャム、ペッパージャックチーズ、カムエラトマト、ロメインレタス、プリオッシュバン	
HANALEI TARO VEGETARIAN BURGER	25
ハナレイ タロ ベジタリアン バーガー ハナレイ産のタロイモで作ったパテをアーティチョーク入りタルタルソース、赤玉ねぎブラックペッパージャム、ペッパージャックチーズ、カムエラトマト、ロメインレタスをプリオッシュバンで挟んだベジタリアンバーガー	
BEEF FAT RICE	21
ビーフ ファット ライス ガーリック醤油風味のプライム リブ、温泉卵、マッシュルーム フリカッセ、地産野菜の漬物、クレソン、アーモンドチリクランチをライスにのせた食感豊かな味わい	
FOCACCIA MARGHERITA	20
フォッカチオ マルゲリータ マリナラソース、カムエラトマト、モッツアレラチーズ、バジル 追加：ペパロニ、ソーセージ、オニオン、ペッパー、マッシュルーム 各3	
ACAI BOWL	15
アサイ ボール アナホラグラノーラ、イチゴ、バナナ、ミックスベリー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	

毎日 11:00AM - 2:00PM

PRINCE CLAM CHOWDER	15
プリンス クラム チャウダー シェフが作るプリンス特製のクラシック クラム チャウダー	



ナッツを含む



ヴィーガン

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。食材の変更はお受けできません。
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。022825



ケイキメニュー

ケイキとはハワイ語で子供を意味します

毎日 11:00AM - 9:30PM

12歳以下のお子様用

牛乳、フルーツパンチ、ソフトドリンクのいずれかからお選びください

PEANUT BUTTER & JELLY SANDWICH ④

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

付合わせはフライドポテト、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

GRILLED CHEESE SANDWICH

グリルドチーズ サンドイッチ

チーズのサンドイッチをこんがりトースト

付合わせはフライドポテト、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

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

CHEESE QUESADILLA

チーズ ケサディア

トルティーヤでチーズを挟んでこんがりトースト チキン追加 3

9

MINI HAMBURGER

ミニ ハンバーガー

お子様サイズのミニ ハンバーガー

付合わせはフライドポテト、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

チーズ追加 2

10

FOCACCIA MARGHERITA

フォッカチオ マルゲリータ

マリナラソース、モッツアレラチーズ、ペパロニ、バジルをのせたフォッカチオブレッド

12

デザート

OOPS I DROPPED THE LEMON (GRASS) TART

レモングラス タルト

カラマンシーカード、レモングラスムース、レモンサブレ、ホワイトチョコレート

BANANA RUM CAKE ④

バナナ ラム ケーキ

コロア カカオ ラム、ライエ バニラ ジェラート、ソルデッド マカデミアナッツ、
カカオニブ プリットル、カラメル バイナップル

MOCHA COFFEE PARFAIT

モカ コーヒー パフェ

マウイ クイア チョコレート クリーム、コナコーヒー マスカルポーネ クリーム、
チョコレート ジェノワーズ、カルダモン、ホイップ カラメル

LILIKOI CHOCOLATE MOUSSE ④

リリコイ チョコレート ムース

チョコレート ウル(ブレッドフルーツ)ケーキ、

リリコイ カード、マウイ クイア チョコレートムース、キャンディー カカオ ニブ

STRAWBERRY YUZU SORBET ④

ストロベリー 柚子 シャーベット

梅酒寒天、ハウピア クリーム、コーンフレーク リーフレット クランチ

10

ドリンクメニュー

温かい 飲み物

TEA お茶

COFFEE コーヒー

DECAF ノンカフェインコーヒー

5

コーヒー各種

ESPRESSO エスプレッソ

CAPPUCCINO カプチーノ

LATTE ラテ

5

ソーダ

COKE コーラ

DIET COKE ダイエット コーラ

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

6



ナッツを含む



ヴィーガン

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。食材の変更はお受けできません。
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。102824



カクテル

MARGARITA マルガリータ
プリンス ワイキキ プライベート ラベル ドーベル レボサド テキーラ、
オレンジ リキュール、アガベ、ライム

MAI TAI マイ タイ
ライト & ダーク ラム、オレンジ リキュール、
パイナップル、ライム、オルジエット

MOJITO モヒート
ホワイトラム、ライム、ミント、ソーダ

BLOODY MARY ブロディ マリー
ヴォッカ、トマトピューレ、ベジタブル ジュース、スパイス

MOSCOW MULE モスコ ミュール
ヴォッカ、ライム、ジンジャー ビール

OLD FASHIONED オールド ファッション
バーボン、オレンジエッセンス、ルクサルド チェリー

17

フルーツジュース & ノンアルコール ドリンク

ORANGE オレンジ

GUAVA グアバ

PINEAPPLE パイナップル

CRANBERRY クランベリー

GRAPEFRUIT グレープフルーツ

7

STRAWBERRY LI-HING LEMONADE
ストロベリー リーヒンレモネード

9

ドラフトビール (16oz.)

ALOHA X PRINCE WAIKIKI アロハ x プリンス ワイキキ
“地ビール”、ラガー

KONA BREWING CO. コナ ブリューイング CO.
ハナレイ、IPA、2020

HANA KOA ハナ コア
ブレイクタイム、ブロードエール、2019

HONOLULU BEER WORKS ホノルル ビール ワークス
ココヴァイツェン、ヘーフェヴァイツェン、2014

BIG ISLAND BREWHAUS ビッグ アイランド ブリューハウス
グラハムピルスナー、ピルスナー、2013

KOHOLA BREWING コハラ ブリューイング
トーク ストーリー、パレ エール、2016

12

輸入・国産瓶ビール

BUD LIGHT バドライト
プレミアム ライト

BUDWEISER バドワイザー
アメリカン スタイル

COORSLIGHT クアーズライト
アメリカン スタイル ライト

CORONA コロナ
メキシコ産 ペール ラガー

HEINEKEN ハイネケン
オランダ産

KONA LONGBOARD コナ ロングボード
ラガー

MODELO ESPECIAL モデル エスPECIAL
メキシコ産 ピルスナー スタイル

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。食材の変更はお受けできません。
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。112924

BEVERAGES

シャンペン & スパークリング ワイン

MOSCATO モスカート nivole, piedmont, italy, nv	グラス / ボトル
	15 / 60
PROSECCO プロセッコ riondo, veneto, italy, nv	15 / 65
CHAMPAGNE, BRUT シャンペン、ブリュ collet, champagne, france, nv	18 / 85
CHAMPAGNE, BRUT シャンペン、ブリュ moet & chandon brut imperial, champagne, france, nv	130
CHAMPAGNE, BRUT シャンペン、ブリュ veuve clicquot, champagne, france, nv	170

白ワイン

ROSE ロゼ the beach by whispering angel, provence, france	グラス / ボトル
	15 / 60
ROSE ロゼ whispering angel, provence, france	65
RIESLING リーシング state of mind "zillah ranch", columbia valley, washington	15 / 60
SAUVIGNON BLANC ソーヴィニオン ブラン wairau river, marlborough, new zealand	15 / 60
SAUVIGNON BLANC ソーヴィニオン ブラン emmolo, napa valley, california	70
SAUVIGNON BLANC ソーヴィニオン ブラン cloudy bay, marlborough, new zealand	85
PINOT GRIGIO ピノ グリージョ santa margherita, alto adige, italy	15 / 60
CHARDONNAY シャルドネ louis latour, "pouilly fuisse", maconnais, france	17 / 75
CHARDONNAY シャルドネ hess shirtail, napa valley, california	15
CHARDONNAY シャルドネ hartford, russian river valley, california	70
CHARDONNAY シャルドネ patz & hall, sonoma coast, california	90
CHARDONNAY シャルドネ pahlmeyer jayson, napa valley, california	115

赤ワイン

BURGUNDY バーガンディ louis latour, côte de nuits, burgundy, france	グラス / ボトル
	75
PINOT NOIR ピノ ノワール benton-lane, willamette valley, oregon	15 / 60
PINOT NOIR ピノ ノワール flowers, sonoma coast, california	95
PINOT NOIR ピノ ノワール belle glos "dairyman", napa valley, california	80
PETITE SYRAH プチ シラー stags' leap, napa valley, california	95
MERLOT メルロー markham "six stack", napa valley, california	15 / 60
MERLOT メルロー duckhorn, napa valley, california, 2019	125
SHIRAZ シラーズ mollydooker "the boxer", south australia	15 / 60
ZINFANDEL ジンファンデル michael david "earthquake", lodi, california	15 / 60
RED BLEND レッド ブレンド caymus "the walking fool", suisun valley, california	15 / 60
RED BLEND レッド ブレンド orin swift, "8 years in the desert", california	90
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン angeline by martin ray, california	15
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン austin hope, paso robles, california	18 / 120
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン freemark abbey, napa valley, california	120
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン the prisoner, napa valley, california	110
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン stag's leap wine cellars "artemis", napa valley, california	150
CABERNET SAUVIGNON カベルネ ソーヴィニオン silver oak, alexander valley, california	195

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。食材の変更はお受けできません。
 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。112924