



8月サンデーブランチ ブッフェメニュー
9:30AM-12:15PM
日曜日

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
ひよこ豆クランチ、
フライド ガーリック

パスタ サラダ

ホー農園チェリートマト、ルッコラ、
フェネル、カラマタオリーブ、
モッツアレラ、生ハム、
バルサミコ ローストオニオン
ピネグレットソース

サマーグレイنبowl

キヌア、クスクス、ケール、
ファッロ、ローストコーン、
ホー農園産キュウリ & トマト、
バジルフィタチーズ

焦しカリフラワーのサラダ

GAVAグリーン、赤玉ねぎ、
松の実、ゴールドンレーズン、
焼きレモン・ヴィネグレット

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、ココパフ、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



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。070825

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

ペンネ パスタ

クリーミーバジルペスト、ズッキーニのロースト、
揚げ茄子、カムエラ産サンドライトマト

本日の魚料理

ブルブランソース、ジンジャースキャリオン、
チリひよこ豆クランチ

グリルド チキン

チリハニーガストリックソース、スミダ農園
産クレソン、煎りごま

ユーコン ゴールデン マッシュポテト
トリュフ パテ

プリンズ特製チャーハン

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

プライム リブ

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
クソースとジンジャースキャリオン
(生姜とネギのソース)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

ビールでボイルしたシュリンプ、
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、
パパイヤ、パイナップル
(当日により多少変更があります)

デザート

プリンズ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、ライエバナラクリーム
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