



9月サンデーブランチ ブッフェメニュー

5:00PM-9:30PM

木曜日-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

キムチ

スミダ農園産クレソン &
アロハ豆腐

チリひよこ豆クランチ、
フライド ガーリック

バターナッツかぼちゃのロースト
ケール、ホー農園産トマト、
赤玉ねぎ、ゴートチーズ、
デカスパイス、
生姜のピクルス・ヴィネグレット

ラディッキオのグリルサラダ
ローストフェンネル、オレンジ、
パセリ、フリゼ、
塩レモンスーマック・ヴィネグレット

ロースト野菜のオルゾサラダ
芽キャベツ、スイートポテト、クラン
ベリー、パセリ、ひよこ豆、赤ワイン
メープル・ヴィネグレットネグレット

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、フルーティパプル、
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

ホットステーション

クラムチャウダー
スーパシェフが作る
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（ズワイガニ）
溶かしバター添え

チーズカンパネッレ
アスパラガス、サンドライトマト、
ローストマッシュルームソース

本日のお魚料理
唐辛子、ホー農園産トマト、
柚子パセリヴィネグレット

グリルチキン
青リンゴのロースト、マスタード、
ピクルドマスタードシード

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
オーグジュソース、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

オムレツステーション

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

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、オゴ（海藻）、
ククイナッツ、カフク産シーアスパラガス
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 

アイスクリーム

季節のシャーベット、アイスクリーム

EXECUTIVE CHEF
JEREMY SHIGEKANE

RESTAURANT MANAGER
TERRENCE KIM

 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。070925

