

ランチメニュー

HONOLULU - HAWAII  
100 SAILS  
RESTAURANT & BAR

11:00 AM - 1:30 PM  
月曜日 - 土曜日

FARMERS MARKET SALAD 14  
ファーマーズマーケットサラダ

レタス、キュウリ、ローストビーツ、オキナワ産サツマイモ、ホーファーム産トマト、ラディッシュ、ピーテンドリル(豆苗)、タラゴンドレッシング  
VG V GF NF DF

BABY ROMAINE CAESAR 14  
ベビーロメインのシーザーサラダ

ロメインレタス、シェイブド・パルメザン、ホーファーム産トマト、クロスティーニ、カラマンシー・ブラックペッパーレッシング  
V NF

SEARED AHI SALAD 25  
炙りアヒのサラダ

ミックスグリーン、きゅうり、枝豆、ホーファーム産トマト、ラディッシュ、紅生姜、炙りアヒ(マグロのタタキ)、赤玉ねぎのピクルス、ピーテンドリル(豆苗)、醤油わさびドレッシング  
EF NF DF 胡麻を含む

地産地消の厳選された食材

HO FARMS, NALO FARMS, KONA KANPACHI, RAINBOW BEE'S HONEY, MAUI KU'IA CHOCOLATE, SUMIDA WATERCRESS, MARI'S GARDEN, ALOHA TOFU, WAIPOLI MAUI GREENS, KAMUELA TOMATOES, HAMAKUA MUSHROOMS, WAIALUA EGGS, KUPU PLACE

AHI POKE BOWL 21  
アヒポケボウル

日本米、スパイシー・アヒ・ポケ、醤油アヒ・ポケ、枝豆、キムチ、たくあん、紅生姜、ガーリックチップ、ふりかけ、ピーテンドリル(豆苗)、刻み海苔  
NF 胡麻を含む

AVOCADO TOAST 17  
アボカドトースト

サワードウブレッド、アボカドマッシュ、温泉卵、ホーファーム産トマト、きゅうり、ラディッシュ、赤玉ねぎのピクルス、ピーテンリル、ルッコラ、クレソン、タラゴンドレッシング、エブリシングシーズンング  
NF DF

AHI POKE NACHOS 23  
アヒポケナチョス

醤油アヒ、ワンタン、さつまいも、タロイモ、シュリンプチップ、アボカド、スパイシーマヨ、柚子クレマ、刻みネギ、赤玉ねぎのピクルス、ピーテンリル、刻み海苔、枝豆  
NF 胡麻を含む

GRILLED CHEESE AND TOMATO SOUP 18  
グリルドチーズとトマトスープ

サワードウブレッド、チェダー、スイス、ゴーダ、プロヴォローネチーズ、バター、トマトバジルスープ  
EF NF

CHICKEN WINGS 16  
チキンウィング

バッファローソース、BBQソース、または韓国風ガーリックソースから選択  
EF DF NF 胡麻を含む

ENTREES  
メイン料理

LOBSTER ROLL 36  
ロブスターロール

ニューイングランドスタイル・ホーギーロール、ロブスター、柚子マヨ、レモン、フレッシュディル、フライドポテトまたはサラダ NF

BIG MO SPICY CHICKEN SANDWICH 26  
BIG MO スパイシーチキンサンドイッチ

地鶏胸肉のフライ(バターミルクマリネ)、自家製パンズ、スパイシーマヨ、ディルピクルス、マウイ産生オニオン、フライドポテトまたはサラダ NF

PRINCE BURGER 24  
プリンスバーガー

認定アンガスビーフパティ、お好みのチーズ、レタス、トマト、オニオン、フライドオニオンリング、自家製バーガーパンズ、オーサムソース、フライドポテトまたはサラダ NF

TARO BURGER 24  
タロバーガー

タロイモパティ、ペパージャックチーズ、カムエラトマト、ロメインレタス、アーティチョークタルタルソース、フライドポテトまたはサラダ V

MARGHARITA PINSА FLATBREAD 24  
マルゲリータ・ピンサ・フラットブレッド

イタリアン・フラットブレッド、サンマルツァーノ・トマトソース、カムエラトマト、スイートバジル、パルメザンチーズ NF EF

CHICKEN ALFREDO PINSА FLATBREAD 24  
チキンアルフレッド・ピンサ・フラットブレッド

イタリアン・フラットブレッド、アルフレッドソース、パルメザンチーズ、ガーリックハーブチキン、ブロッコリー、モッツアレラチーズ NF

COFFEE RUBBED RIB EYE 38  
コーヒー・ラブド・リブアイ

12オンス ビーフリブアイ、コーヒー・ラブ、ポテト、ルッコラサラダ(タラゴンドレッシング)、コーヒー・デミグラスソース NF DF GF

KONA KANPACHI 35  
コナ産カンパチ

皮付きカンパチのフィレ、ひじきと枝豆の混ぜご飯、出汁ポン酢 NF EF GF

PAPPARDELLE BURRATA PASTA 32  
パッパルデッレ・ブッラータパスタ

自家製パスタ、マルゲリータソース、焦がしホーファーム産トマト、フレッシュブッラータチーズ、エキストラバージンオリーブオイル、パルメザンチーズ、手ちぎりバジル、サワードウブレッド NF

RESTAURANT MANAGER  
SHARELLE MARTIN

VG - VEGAN V - VEGETARIAN NF - NUT FREE GF - GLUTEN FREE EG - EGG FREE DF - DAIRY FREE

生または加熱不十分な肉、家禽肉、魚介類、甲殻類、または卵の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。当店では、お料理の準備にあたり最も新鮮な食材を使用しております。特定の食材が調達できない場合は、品質や鮮度を維持するため、類似の食材を使用することがございます。食物アレルギーや特別な食事制限がある場合は、少なくとも72時間前までにお申し出ください。6名様以上のグループでのご利用には、お会計時に18%のサービス料を自動的に加算させていただきます。このサービス料の全額は、本日サービスを担当した現場スタッフに分配されます。01.06.26