



ディナーメニュー

# 100 SAILS

5:00PM - 9:00PM  
月曜日 - 水曜日

LOCAL FEATURES:

HO FARMS, NALO FARMS, HANAIEI TARO, 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

## SEARED AHI SALAD 25

### 炙りアヒのサラダ

ミックスグリーン、キュウリ、枝豆、ホーファームのトマト、ラディッシュ、紅生姜、赤玉ねぎのピクルス、ピーテンドリル、醤油わさびドレッシング  
EF NF 胡麻を含む

## 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、シェードパルメザン、ホーファームのトマト、クロスティーニ、カラマンシーブラックペッパードレッシング V NF

## 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、ホーファームのトマト、ラディッシュ、ピーテンドリル、タラゴンドレッシング VG V GF NF DF

### ADD PROTEIN

### 追加トッピング

チキン +9 シュリンプ +15

## AHI POKE NACHOS 23

### アヒポケ・ナチョス

醤油アヒ、ワンタン・サツマイモ・タロイモ・シュリンプチップス、アボカド、スパイシーマヨ、ゆずクレマ、青ネギ、赤玉ねぎのピクルス、ピーテンドリル、刻み海苔、枝豆  
NF 胡麻を含む

## AHI POKE BOWL 21

### アヒポケ・ボウル

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、日本米  
NF 胡麻を含む

## CHICKEN WINGS 16

### チキンウイング

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

ロブスター、ゆずマヨ、カットレモン、フレッシュディル、ニューイングランド風ホーギーロール、フライドポテトまたはサラダ NF

## BIG MO'S SPICY CHICKEN SANDWICH 26

### ビッグ・モーのスパイシーチキンサンドイッチ

バターミルクに漬け込んだ地鶏胸肉のフライ、自家製バンズ、スパイシーマヨ、ディルピクルス、赤玉ねぎ、フライドポテトまたはサラダ NF

## MARGHERITA PINSA FLATBREAD 24

### マルゲリータ・ピンサ・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、イタリアン・フラットブレッド NF EF

## CHICKEN ALFREDO PINSA FLATBREAD 24

### チキンアルフレッド・ピンサ・フラットブレッド

ガーリックハーブチキン、アルフレッドソース、パルメザン、ブロッコリー、モッツァレラ、ルッコラ、イタリアン・フラットブレッド 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、カムエラ・トマト、フライドオニオンリング、自家製バンズ、特製オーサム・ソース、フライドポテトまたはサラダ NF

## TARO BURGER 24

### タロイモ・バーガー

ハナレイ産タロイモのパティ、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、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

## SLOW ROASTED CHICKEN 35

### スローローストチキン

地鶏の胸肉、根菜、ポテト、クリーミーなチキン・ジュ NF GF EF

## COFFEE RUBBED RIB EYE 38

### コーヒー・ラッド・リブアイステーキ

12オンス ビーフリブアイ、コーヒー・ラッド、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、ひじきと枝豆のご飯、出汁ポン酢 NF EF

## PAPPARDELLE BURRATA PASTA 32

### パッパルデッレ・ブッラータ・パスタ

フレッシュ・ブッラータ、マルゲリータソース、香ばしく焼き上げたホーファームのトマト、エキストラバージンオリーブオイル、パルメザン、手ちぎりバジル、自家製パスタ、サワードゥブレッド NF

RESTAURANT MANAGER

TERRENCE KIM

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、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。011626