



IN ROOM DINING

内線4124にてご用命ください



ブレックファースト

毎日 7:00AM - 10:30AM

AVOCADO TOAST

17

アボカド トースト

アボカドマッシュ、温泉卵、ホーフームのトマト、きゅうり、ラディッシュ、赤玉ねぎのピクルス、ピーテンドリル、ルッコラ、クレスン、タラゴンドレッシング、エブリシング・シーザーニング、サワードゥブレッド *NF DF*

TARO PANCAKES

18

タロイモ パンケーキ

タロイモ パンケーキ、チョコレートグランマルニエソース。
プロテインはココナッツ、グアバ、またはメープルシロップ。ホイップクリーム添えからお選びください

NF

CRÈME BRÛLÉE FRENCH TOAST

18

クレームブリュレ フレンチトースト

ハワイアンバニラ・カスター、フレッシュベリー、メープルシロップ *V NF*

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

NF contains sesame and eggs

CONTINENTAL BREAKFAST

18

コンチネンタル ブレックファースト

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 *V*

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、chedar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

スティール 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 *VG NF EF DF*

ACAI

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 *V EF DF*

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

お子さまメニュー 12歳以下の子さま

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 *NF*

KEIKI FRENCH TOAST

9

お子さま用 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 *NF*

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 *NF*

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

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

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さまは、サービス係員までお知らせください。012226



オールデイダイニング

毎日 11:00AM - 8:00PM

サラダ

SEARED AHI SALAD

炙りアヒのサラダ

ベビーグリーン、きゅうり、枝豆、ホーフームのトマト、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 DF contains sesame

25

FARMERS MARKET SALAD

ファーマーズマーケットサラダ

ベビーレタス、きゅうり、ローストビーツ、オキナワ産サツマイモ、ホーフームのトマト、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

14

BABY ROMAINE CAESAR

ベビーロメインのシーザーサラダ

ベビーロメインレタス、シェイプ・パルメザン、ホーフームのトマト、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

14

ADD PROTEIN

追加トッピング

チキン +9 海老 +15

アペタイザー

AHI POKE NACHOS

アヒpoke ナチョス

ワンタン、サツマイモ＆タロイモ、シュリンプチップス、醤油アヒpoke、アボカド、スペイシーマヨ、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 contains sesame

23

AHI POKE BOWL

アヒpoke ボウル

スペイシーアヒpoke、醤油アヒpoke、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、刻み海苔、日本米 NF contains sesame

21

CHICKEN WINGS

チキンウイング

フライドチキンウイング。ソースをお選びください：バッファロー、バーべキュー、またはコリアンガーリック EF DF NF contains sesame

16

メイン料理

LOBSTER ROLL

36

ロブスター

ロブスター、ゆずマヨ、カットレモン、フレッシュディル、ニューギニア風ホーキーロール、フライドポテトまたはサラダ NF

BIG MO'S SPICY CHICKEN SANDWICH

26

ピッグ・モーのスペ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、自家製パンズ、スペイシーマヨ、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

PRINCE BURGER

24

プリンス バーガー

認定アンガスピーフ・パティ、お好みのチーズ、レタス、カムエラ・トマト、フライドオニオニング、自家製パンズ、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

MARGHERITA PINSA FLATBREAD

24

マルゲリータ ピンサ フラットブレッド

サンマルツアーノトマトソース、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、モッツアレラ、ルッコラ、イタリアン・フラットブレッド NF

SLOW ROASTED CHICKEN BREAST

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

KONA KANPACHI

35

コナ産カンパチ

皮付きカンパチのフレ、ひじきと枝豆のご飯、出汁ポン酢 NF EF

HAWAIIAN COFFEE BEEF RIBEYE

38

コーヒー ラブド 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

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、サワードウブレッド NF

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

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さまは、サービス係員までお知らせください。O11126



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歳以下の子さま用

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

HAMBURGER SLIDER

ハンバーガー スライダー

フライドポテト、チップス、またはベジタブルスティックからお選びください

CHEESEBURGER SLIDER

チーズバーガー スライダー

フライドポテト、チップス、またはベジタブルスティックからお選びください

GRILLED CHEESE

グリルドチーズ サンドイッチ

フライドポテト、チップス、またはベジタブルスティックからお選びください

CHICKEN TENDERS

チキンテンダー

フライドポテト、チップス、またはベジタブルスティックからお選びください

MARINARA PASTA

パスタ マリナーラ

CHEESE QUESADILLA

チーズ ケサディーヤ

チキン追加 3

CHEESY FLATBREAD

チーズ フラットブレッド

10

デザート

MAUI KU'IA ESTATE

CHOCOLATE CRUNCH CAKE

マウイ クイア エステート チョコレート クランチケーキ

ダークチョコレートムース、シーソルトキャラメル、マウイ島クラ産イチゴのコンポー NF GF

CRÈME BRÛLÉE

クレームブリュレ

ハワイアンバニラ NF

MANGO CHEESECAKE

マンゴーチーズケーキ

マンゴー、カラマンシー・クランブル、ラズベリーカーリ NF GF

15

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

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

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さまは、サービス係員までお知らせください。012226



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、オルジェット

MOJITO モヒート

ホワイトラム、ライム、ミント、ソーダ

BLOODY MARY ブロッディ 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 モスク 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

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 リーピンレモネード

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、ブロンドエール、2019

HONOLULU BEER WORKS ホノルル ビール ワークス

ココヴァイツエン、ヘーフェヴァイツエン、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 (ペールエール)

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 モデロ エスペシャル メキシコ産 ピルスナー スタイル

9



BEVERAGES

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	GLASS/BOTTLE
MOSCATO nivole, piedmont, italy, nv	16 / 65
PROSECCO mionetto traviso brut, veneto, italy, nz	16 / 70
CHAMPAGNE, BRUT collet, champagne, france, nv	19 / 90
CHAMPAGNE, BRUT moet & chandon brut imperial, champagne, france, nv	130
CHAMPAGNE, BRUT veuve clicquot, champagne, france, nv	150

WHITE WINE

GLASS/BOTTLE

ROSE the beach by whispering angel, provence, france	16 / 65
ROSE whispering angel, provence, france	70
RIESLING state of mind "zillah ranch", columbia valley, washington	16 / 65
SAUVIGNON BLANC wairau river, marlborough, new zealand	16 / 65
SAUVIGNON BLANC twomey by silver oak	70
SAUVIGNON BLANC cloudy bay, marlborough, new zealand	80
PINOT GRIGIO santa margherita, alto adige, italy	16 / 65
CHARDONNAY jean marc brochard "st claire", burgundy, france	17 / 80
CHARDONNAY hess shirtail, napa valley, california	16
CHARDONNAY hartford, russian river valley, california	70
CHARDONNAY pahlmeyer jayson, napa valley, california	110

RED WINE

GLASS/BOTTLE

PINOT NOIR benton-lane, willamette valley, oregon	16 / 65
PINOT NOIR flowers, sonoma coast, california	90
PINOT NOIR belle glos "dairyman", napa valley, california	75
MERLOT markham "six stack", napa valley, california	16 / 65
MERLOT duckhorn, napa valley, california	115
SHIRAZ mollydooker "the boxer", south australia	16 / 65
ZINFANDEL michael david "earthquake", lodi, california	16 / 65
RED BLEND caymus "the walking fool", suisun valley, california	16 / 65
CABERNET SAUVIGNON angeline by martin ray, california	16
CABERNET SAUVIGNON austin hope, paso robles, california	19 / 120
CABERNET SAUVIGNON freemark abbey, napa valley, california	120
CABERNET SAUVIGNON the prisoner, napa valley, california	95
CABERNET SAUVIGNON stag's leap wine cellars "artemis", napa valley, california	145
CABERNET SAUVIGNON silver oak, alexander valley, california	175

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。食材の変更是お受けできません。

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さまは、サービス係員までお知らせください。071025