



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

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、レモン、タラコンドレッシング、エブリシング・シーズニング、サワードウブレッド *NF DF*

17

STEEL CUT OATS

ステール カット オートミール

ココナツミルク、ブラウンシュガー、カカオニブ *VG NF EF DF*

11

ACAI

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 *VEF DF*

15

サイドメニュー

ONE EGG 卵1つ

BREAKFAST MEAT お好みのプロテイン

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。

5

7

FRIED RICE 炒飯

HASH BROWNS ハッシュブラウン

STEAMED RICE 白飯

FRUIT PLATE カットフルーツ

11

7

5

9

お子さまメニュー

12歳以下の子さま

MINI PANCAKES

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

シロップはココナツ、グアバ、又はメープルからお選びください *NF*

9

KEIKI FRENCH TOAST

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
シロップはココナツ、グアバ、又はメープルからお選びください *NF*

9

LOCO MOCO

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*

9

飲み物

COFFEE コーヒー

MAMAKI TEA

HOT TEA ホットティー

FRUIT JUICES フルーツジュース

MIMOSA ミモザ

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

5

8

5

6

16

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、シェイブ・パレメザン、ホーフームのトマト、クロスティーニ、カラマンジ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

アヒポケナチョス

ワンタン、サツマイモ＆タロイモ、シュリンプチップス、醤油アヒポケ、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

アヒポケボウル

スペイシーアヒポケ、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、ぶりかけ、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: ハッファロー、バーベキュー、またはコリアンガーリック EF DF NF contains sesame

16

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。011126

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、フレッシュユーロ、ニュージーランド風ホーキーロール、フライドポテトまたはサラダ NF

BIG MO'S SPICY CHICKEN SANDWICH

26

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、自家製パンズ、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

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

サンマルツィーノ・トマトソース、カムエラ・トマト、スイートバジル、パレメザンチーズ、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、パレメザン、プロッコリー、モッツァレラ、レッコラ、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ィレ、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、レッコラサラダ(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

パッパレデッレ ブラータ 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、パレメザン、手ちぎりバジル、自家製パスタ、サワードゥブレッド NF



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ト NFGF

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、ラズベリークリー 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



ドリンク

カクテル

MARGARITA マルガリータ

プリンス サイキキ プライベート ラベル ドーベル レポサド テキーラ、
オレンジ リキュール、アガベ、ライム

MAITAI 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 ファッション

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

MAMAKI TEA

8

STRAWBERRY LI-HING LEMONADE ストロベリーリーハインレモネード

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 グラハムピ尔斯ナー、ピ尔斯ナー、2013

KOHOLA BREWING コハラブリューイング トーストーリー、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 ピ尔斯ナー スタイル

9

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。112924



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。071025