



ディナーメニュー

100 SAILS

5:00PM - 9:00PM
月曜日 - 日曜日

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、シェーブパルメザン、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

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

BBQ CHICKEN PINSA FLATBREAD 24 BBQチキン・ピンサ・フラットブレッド

キアヴェスモークBBQチキン、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ、レッドオニオン、ピーマン、ルッコラ、BBQソース、イタリアンフラットブレッド NF EF

PANIOLO BURGER 26 パニオロ・バーガー

認定アンガスビーフパティ、BBQプリスケット、ベーコン、チェダーチーズ、フライドオニオンリング、レッドオニオンのピクルス、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

KIAWE SMOKED HALF CHICKEN 35 キアヴェ・スモーク・ハーフチキン

根菜、レッドオニオンのピクルス、ローストポテト NF EF

HAWAIIAN COFFEE RUBBED RIBEYE 38 ハワイアン・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

SNOW CRAB LEGS 35 ズワイガニの脚(スノークラブレッジ)

澄ましバター、ケイジャンガーリックバターは+3

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、チキン追加+9、シュリンプ追加+15 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。030226