



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、ホーファームのトマト、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、クレソン、タラゴンドレッシング、エブリシング・シーズニング、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。
ココナッツ、グアバ、メープルシロップ、またはホイップクリーム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・カスタード、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)、プロテインはベーコン、ポーキングソーセージ、ポルトガルソーセージ、チキンソーセージ、またはハム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、または紅茶 *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、チェダーチーズ、海老、トマト、ピーマン、またはほうれん草
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

スティーラード 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、アナホロ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、チキンソーセージ、ベーコン、スパム、ハムの中から
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歳以下のお子さま

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、また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、また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

MAMAKI TEA ママキ・ティー 8

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。031526



オールデイダイニング

毎日 11:00 AM - 9:30 PM

サラダ

SEARED AHI SALAD 25
 炙りアヒのサラダ
 ベビーグリーン、きゅうり、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 DF contains sesame

FARMERS MARKET SALAD 14
 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

BABY ROMAINE CAESAR 14
 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

ADD PROTEIN
 追加トッピング
 チキン +9 シュリンプ +15

アペタイザー

AHI POKE NACHOS 23
 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 contains sesame

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、刻み海苔、日本米 NF contains sesame

CHICKEN WINGS 16
 チキンウィング
 フライドチキンウィング。ソースはバッファロー、バーベキュー、またはコリアンガーリックからお選びください EF DF NF contains sesame

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

PANIOLO BURGER 26
 パニオロ バーガー
 認定アングスビーフ・パティ、BBQプリスクット、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
 認定アングスビーフ・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
 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
 サンマルツァーノトマトソース、カムエラ・トマト、モッツアレラチーズ、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 FLATBR 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

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 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
 ハワイアン 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、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
 追加チキン+9、シュリンプ+15

VG - VEGAN V - VEGETARIAN NF - NUTFREE GF - GLUTENFREE 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。030226



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歳以下のお子様用

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

チキンテンドー

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、ラズベリークーリ 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

ドリンク

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

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、オルジエツト

THE S.S. MINNOW MOJITO
THE S.S. ミノー モヒート
パカルディ・スベリオールラム、ライチピューレ、ライム、ミント

BLOODY MARY ブロディ 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 モスコ 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 ママキティー

8

STRAWBERRY LI-HING LEMONADE
ストロベリー リーヒンレモネード

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
ココヴァイツェン、ハーフェヴァイツェン、2014

BIG ISLAND BREWHAUS ビッグ アイランド ブリューハウス
グラハムビルスナー、ビルスナー、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 モデル エスPECIAL
メキシコ産 ビルスナー 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 sea sun, fairfield, california	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 sea sun, fairfield, california	16 / 65
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。022326