



# 100 SAILS

RESTAURANT & BAR

4月プリンス サンデー  
ブランチ ビュッフェ  
日曜日  
9:30AM - 1:30PM

地産地消に基づいて  
アイランドフレッシュの素材をふんだんに取り入れた  
メニューの数々をどうぞお楽しみください

## サラダバー

ミックスグリーン

リトルジェム ロメインレタス

キムチ

スマダ農園産クレソン &  
アロハ豆腐  
チリ ひよこ豆クランチ、  
フライドガーリック

パスタサラダ  
キアヴェスモークチキン、  
モツアレラ、サンドライトマト

アスパラガスサラダ  
フェタチーズ、赤玉ねぎ、  
レモンヴィネグレット

コブサラダ  
コーン & ラディッシュ、  
ホーフーム産トマト、キュウリ、  
カラマタオリーブ、  
トリュフヴィネグレット

## 寿司ステーション

手巻き寿司  
スパイシーアヒ、カリフォルニアロール  
帆立 & マサゴ、  
うなぎ & きゅうり

太巻き

## ワッフルステーション

トッピング

ミックスベリー、バナナフォスター、  
ホイップクリーム、  
シリアル各種 (フルーティーペブルズ、  
フロステッドフレーク、ココアパフ、  
ラッキーチャームズ)、  
ヌテラ、チョコレートシロップ、  
メープルシロップ

## ホットステーション

クラムチャウダー  
スープシェフが作る  
クラシック クラム チャウダー

カキフライ

ベーコン & ソーセージ

カルア・ベネディクト

ズワイガニの脚  
溶かしバター添え

プッタネスカ カンパネッレパスタ  
カラマタオリーブ、ケッパー、  
ベイホタテ & シュリンプ、  
パルメザン、自家製トマトソース

グリルチキン

リンゴ、ブドウ、セロリ、  
タラゴンのクリーミーソース

本日の鮮魚のソテー  
ホットハニーバターソース、  
ズッキーニ、ホーフーム産トマト、  
フライドシャロット

野菜のメドレー

プリンスフライドライス

ユーコンゴールド マッシュポテト  
トリュフ パテ

クレープシュゼット

ご飯 (コシヒカリ)

## カービングステーション

キアヴェスモーク・プライム リブ  
ご注文ごとにカット、  
オ・ジュソース & クリーミーホース  
ラディッシュ

ポルケッタ

表面をサクッと焼きあげたジューシーで  
肉厚の豚バラに、  
カラマンシーガーリックソース添え

## オムレツステーション

オムレツ

マッシュルーム、トマト、ピーマン、  
玉ねぎ、ネギ、カニ、小エビ、ハム、  
ポルトガルソーセージ、ベーコン、  
シュレッドチーズ

## コールドバー

アヒ (鮪) ポケ

新鮮なマグロの角切りに  
マウイオニオン、オゴ (海藻)、  
ククイナツ、  
カフク産シーアスパラガス、  
カムエラきゅうり、マサゴ、  
ブブあられ

カリフォルニア スタイル  
スパイシー ポケ  
アボカド、カニカマ、  
スパイシーマヨネーズ

刺身

マグロ、キングサーモン、  
ナイラギ、コナ産カンパチ

シュリンプ カクテル

ビールでボイルしたシュリンプ、  
クラシックカクテルソース添え

フレッシュフルーツ各種

バナナ、ベリー各種、メロン、  
オレンジ、パイアヤ、パイナップル  
(当日により多少変更があります)

## デザート

プリンス特製ブレッドプディング  
プナルウ スイート ブレッド、  
レーズン、レモン、  
ライエ バニラ クリーム  
アングレーズ

チョコレート

マカデミアナッツパイ  
自家製ショートブレッド  
クリームフレーシュ

ペイストリーシェフのお薦め

## アイスクリーム

季節のシャーベット &  
アイスクリーム

RESTAURANT MANAGER  
TERRENCE KIM

ナッツを含む

\$91 大人 | \$54.50 子供 (6-10歳) | 値段とメニューは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、メニューあるいは食材の一部を変更させていただく場合がございますことをご了承ください。ご不明な点がございましたら、サービス係員までお尋ねください。  
食物アレルギーをおもちのお客様は、サービス係員までお知らせください。生または十分に加熱されていない肉類、家禽類、魚介類、甲殻類、卵をお召し上がりになると、食中毒の危険性が高まる場合があります。食物アレルギーや食事制限をお持ちのお客様は、事前にサービス係員までお知らせください。 032726