



100 SAILS

RESTAURANT & BAR

HAPPY HOUR

4:00 PM - 6:00 PM

おつまみ

COFFEE RIBEYE STEAK NF DF GF

コーヒー リブアイステーキ

コーヒー ラブ、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

20

BRISKET SLIDERS NF

ブリスケット・スライダー

BBQブリスケット、ピクルスオニオン、グアバBBQソース、
自家製ロールパン

17

LOBSTER ROLL NF

ロブスターロール

ロブスター、ゆずマヨネーズ、レモン、フレッシュディル、
ニューイングランドスタイル ホーギーロール

17

MARGHERITA PINSA

FLATBREAD NF EF

マルゲリータ ピンサ フラットブレッド

サンマルツァートマトソース、カムエラトマト、スイートバジル、
バルメザンチーズ、イタリアンフラットブレッド

10

BBQ CHICKEN PINSA

FLATBREAD NF EF

BBQチキン ピンサ フラットブレッド

キアヴェBBQチキン、モッツアレラチーズ、バルメザンチーズ、
ピーマン、ルッコラ、レッドオニオン、BBQソース

10

KIAWE SMOKED

PORK RIBS NF EF DF

キアヴェ スモーク ポークリブ

自家製ピクルス、グアバBBQソース

17

POKE NACHOS NF

ポケ ナチョス

醤油アヒ、ワンタン、さつまいも、タロイモ、えびせん、アボカド、
スパイシーマヨ、ゆずクリームソース、青ねぎ、レッドオニオンの
ピクルス、豆苗、刻み海苔、枝豆 胡麻を含む

12

SEARED AHI NF EF GF

シアード アヒ

野菜とチリのピクルス、クレードソース (contains soy)

12

CHICKEN WINGS EF DF NF

チキンウィング

パッパロー、BBQ、またはコリアンガーリックソースから
お選びください (contains soy)

12

"LIL MO" CHEESY

BREAD LOAF

チーズブレッドローフ

ガーリックバター、たっぷりのチーズブレンドを詰めた
サワードウブレッドローフ

12

GARLIC FRIES

ガーリックフライ

7

"LIL MO" CHEESY BREAD LOAF WITH A BOTTLE OF WINE

チーズブレッドローフとボトルワイン

Sea Sun (シャルドネ または ピノワール) から
お選びください

25

VG - VEGAN V - VEGETARIAN NF - NUT FREE
GF - GLUTEN FREE EG - 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。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あり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。6名以上の予約には18%のサービスチャージが自動的に請求されます。サービスチャージは本日サービスしたレストランスタッフに100%還元されます。082526



100 SAILS

RESTAURANT & BAR

HAPPY HOUR

4:00 PM - 6:00 PM

お飲み物

MARTINI

10

マティーニ

MATCHA

抹茶

グレイグース・ウオッカ、シンプルシロップ、アーモンドミルク

POGTINI

ポグティーニ

マリブ ピンクグァバ バイナップル ココナッツラム、
パッションフルーツ、パイナップル、POG (パッションフルーツ、
オレンジ、グァバのジュース)、タヒン

MANGO MINT

マンゴーミント

サントリー HAKU (白) ウオッカ、マンゴー、ライム、ミント

LYCHEE & PEACH

ライチ&ピーチ

ハイケン ライチウオッカ、ピーチリアル、レモンジュース

BEER

5

ビール

ALOHA x PRINCE WAIKIKI

アロハ x プリンス ワイキキ

“地ビール” ラガー

WINE

10

ワイン

RED, WHITE OR SPARKLING

赤、白、又はスパークリング

係りにお申し付けください

HIGHBALL

10

ハイボール

LILIKOI SUNSET

リリコイ サンセット

フレチャ アスール テキーラ ブランコ、アペロール、
サンジェルマン エルダーフラワーリキュール、
パッションフルーツ、ミオネット プレステージ
プロセッコ ブリュットン

CALAMANSI LEMONGRASS

カラマンシーレモングラス

フレチャ アスール テキーラ ブランコ、ハマクアコースト
プレミアム カラマンシー、リキッド アルケミスト ココナッツ、
レモン、ベネソーダウォーター

PINEAPPLE JALAPEÑO

パイナップルハラペーニョ

ルナズール テキーラ ブランコ、アンチョ レジェス ヴェルデ
(ボブナチリのリキュール)、パイナップル、レモン、
ベネ ソードウォーター

SAKE SPECIAL

12

酒スペシャル

JUNMAI SOHOMARE

“KARAKUCHI”

純米酒 惣嘗“辛口”

GINJO MASUMI

“SHIRO”

純米吟醸酒 真澄“白妙”

NAMA DAIGINJO ISLANDER

“KITASHIZUKU JUNMAI DAIGINJO”

純米大吟醸酒 北零

SECRET MENU



4:00 PM - 6:00 PM

シークレットメニュー

THE UNLISTED

MATCHA 抹茶

グレイグース ウォッカ、シンプルシロップ、アーモンドミルク

POGTINI ポグティーニ

マリブ ピンクグアバ バイナッブル ココナッツ・ラム、パッションフルーツ、バイナッブル、POG（パッションフルーツ、オレンジ、グアバのジュース）、タヒン

MANGO MINT マンゴーミント

サントリー HAKU（白）ウォッカ、マンゴー、ライム、ミント

LYCHEE & PEACH ライチ&ピーチ

ハイケン ライチウォッカ、ピーチリアル、レモンジュース

10

TAKE A SHOT

FLECHA AZUL BLANCO フレチャ・アスール ブランコ

JACK DANIELS ジャックダニエル

8

限定メニュー。

※内容は変更になる場合があります。