



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, WAIPOLE 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、
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、シェーブドパルメザン、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、
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、
刻み海苔、枝豆 NF 胡麻とエビを含む

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、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

BRISKET BURNT ENDS 20

ブリスケット パートエンス

ピクルスオニオンとBBQソース
NF

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

認定アングスビーフパティ、BBQブリスケット、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、自家製タルタルソース、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

BEEF SHORTRIB 85

ビーフ ショートリブ

ピクルス野菜、BBQソース、自家製スライダーロール（3〜4名様分） NF グルテン

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

SAUSAGE PRIMAVERA PASTA 32

ソーセージ プリマヴェーラ パスタ

ホワイトワインとガーリックのクリームソース、パプリカ、イタリアンソーセージ、玉ねぎ、自家製カヴァテッリパスタ、ペコリーノ ロマーノ、サワードウブレッド添え
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。当店では、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。081226