HONOLULU・HAWAII

100 SAILS

RESTAURANT & BAR

11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

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

カニと新じゃがいものサラダ
カニかまぼこ、チャイブ、
シェリー酒

フェタチーズ、ブロッコリー、
クレイジン（ドライクランベリー）
のサラダ
ラズベリービネグレット

ペストパスタサラダ
HOファームズのトマト、
モッツァレラチーズ、ペンネ、
バジル、
パルミジャーノ レッジャーノ

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、
揚げたサーモンの皮、ポン酢オニオン

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 エッグベネディクト

ズワイガニの脚
溶かしバター添え

キャラメリゼしたマッシュルームの
リングイネ
カリカリに焼いたプロシュート、
タイム、クレミニマッシュルーム、
パルメザンチーズ、トリュフ香る
ガーリッククリームソース

チキンピカタ
レモンバターケッパーソース、
アスパラガス、輪切りレモン

ブラックンド アヒ
わさびブールブランソース、
蒲焼きソース、
ローストしたニンジン

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

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
表面をサクっ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）、
ククイナッツ、
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、パパイヤ、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

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
SHARELLE MARTIN

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。 102726