IN ROOM DINING

内線4124にてご用命ください

v. 101526

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、目玉焼き、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、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、ポークリンクソーセージ、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
スティール 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、アナホラ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にのせ、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。092926

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、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、刻み海苔、枝豆
NFcontains 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、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*

PANIOLO BURGER 26
パニオロ バーガー
認定アンガスビーフパティ、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
認定アンガスビーフパティ、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
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、モッツァレラチーズ、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、モッツァレラチーズ、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*

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、サワードウブレッド添え *NF EF*
追加チキン＋9、シュリンプ＋15

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。092926

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歳以下のお子さま用
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

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。092926

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 レポサド テキーラ、
オレンジ リキュール、アガベ、ライム

MAI TAI 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、オルジェット

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

BLOODY MARY ブロッディ 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、ヘ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
グラハムピルスナー、ピルスナー、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 モデロ エスペシアル
メキシコ産 ピルスナー 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。092926

BEVERAGES

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	GLASS/BOTTLE
MOSCATO nivole, piedmont, italy, nv	16 / 65
PROSECCO mionetto traviso brut, veneto, italy, nz	16 / 70
CHAMPAGNE, BRUT g.h. mumm,champagne, france, nv	18 / 80
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。101526