HONOLULU・HAWAII

100 SAILS

RESTAURANT & BAR

シェフのお薦め
ディナービュッフェ メニュー
月曜日 - 水曜日
11/02/26 - 11/04/26
5:00PM-9:00PM

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

ロメインレタス

バターナッツかぼちゃのサラダ
クニア産ミックスグリーン、ケール、コーン、フェタチーズ、
カラマタオリーブ、レッドオニオン、パパイヤシードドレッシング

ブロッコリーのクリスプサラダ
パプリカ、レーズン、レッドオニオン、ゴートチーズ、
ピーテンドリル、アジアンドレッシング

パンの盛り合わせ

インポート＆国産チーズのセレクション

シャルキュトリ

キムチ各種

ホットステーション

本日のスープ
スモークド アヒ チャウダー

スペイン風ポテト

ベイクドビーンズ
バーントエンド

アイランド野菜のハニーロースト

アングリー マック＆チーズ

グリルドチキン
ジンジャー スキャリオン

ハラミステーキ
レッドチミチュリソース、ローストした赤パプリカ、パクチー

ブレイズドビーフ
クリーミー ポレンタ

グアバBBQポークリブ

アヒ（マグロ）のフィッシュパティ
ケイジャン風アイオリソース

シーフード リングイネ
味噌クリームソース

ブリスケット

フライドカラマリ
ココナッツレッドカレーパウダー

ご飯（コシヒカリ）

コールドバー

巻き寿司

ナイラギのクルード
シトラスとピクルスを添えて

シーフードのセビーチェ マリネ

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

パンナコッタ

エスプレッソ ティラミス

クレームブリュレ

チーズケーキ

RESTAURANT MANAGER
TERRENCE KIM

$62 大人 | $31 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。 103026