

## ブレックファースト

6:00 am - 10:30 am

- ACAI BOWL アサイボウル**  16  
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ハワイ産ハチミツをかけて。
- CONTINENTAL BREAKFAST コンチネンタル ブレックファースト** 20  
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、絞りたてフレッシュジュース、  
コーヒー又は紅茶。
- OMELET オムレツ** 19  
オアフ島エバ産オニオン、青ねぎ、マッシュルーム、ハム、カルーアピッグ、チェダーチーズ、シュリンプ、トマト、キムチ、  
ピーマン、ほうれん草の中から3つのトッピングをお選びください。トースト、ライス又はハッシュブラウンをお好みに添えて。
- TWO EGG BREAKFAST エッグブレックファースト(卵2個)\*** 18  
お好みの卵料理(卵2個分、目玉焼き、スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、ゆで卵の中からいづれか)にお好みにハム、  
ベーコン、ルトガルソーセージ、リンクソーセージの中から1品をお選びください。トースト、ライス又はハッシュブラウン  
をお好みに添えて。
- JAPANESE BREAKFAST 和朝食** 27  
焼き魚、味噌汁、漬物野菜、卵、パパイヤ、ご飯、醤油ドレッシング添えのナログリーンサラダ、お茶。
- KAKUNI EGGS BENEDICT 角煮エッグスベネディクト\***  22  
タロイモマフィンと豚バラ角煮、ポーチドエッグで作ったエッグスベネディクト、オランダーズソースをかけて。
- PRINCE FRIED RICE プリンズ特製チャーハン\*** 18  
チャーシュー、かまぼことポルトガルソーセージにお好みのスタイルで調理した卵を添えて。
- PANCAKES パンケーキ** 14  
タロイモ又はバターミルクのパンケーキにベリーソース、メープルシロップ又はココナッツシロップをかけてお召し上がりください。  
仕上げのホイップクリームを添えて。
- PUNALU‘U FRENCH TOAST プナルウ フレンチトースト** 14  
タロ、グアバと伝統的なプナルウスweetブレッドを使ったフレンチトーストに新鮮なベリー、ホイップクリーム、  
香ばしくローストしたココナッツを添えて。シロップはココナッツ、グアバもしくはメープルからお選びください。
- AVOCADO TOAST アボガドトースト\*** 12  
トーストしたライ麦パンに、アボガド、エンドウマメの若葉、トマト、青ねぎの細ぎりとポーチドエッグをのせて。



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。



## ランチ

11:30 am - 1:30 pm


### 冷菜

- AHI POKE\* アヒポケ** 時価  
マグロの角切りにオアフ島エバ産オニオン、青ねぎ、オゴ(海草)、ハワイ産赤唐辛子、醤油、ハワイ産アラエアシーソルトをまぜたローカル人気メニュー。
- SASHIMI\* 刺身** 時価  
地元で取れた新鮮な魚の刺身。その日の内容はスタッフにお尋ねください。
- ROASTED BEET SALAD ローストビーツのサラダ**  ハーフサイズ 12  
フルサイズ 18  
ローストした赤とゴールドのビーツをハワイ産ゴートチーズ、オアフ島ワイマナロ産ベイビーグリーン、キャンディーマカデミアナッツをカラマンシー(柑橘)ドレッシングで和えてお召し上がりください。
- FARMER'S MARKET SALAD ファーマーズマーケットサラダ** ハーフサイズ 10  
フルサイズ 15  
オアフ島ワイマナロ産ベイビーグリーン、チェリートマト、椰子の芽、きゅうり、細切りキャロット、ハワイ直産の新鮮な素材を使ったフレッシュなサラダ。
- PRINCE CLUB HOUSE プリンスクラブハウス サンドイッチ**  16  
3段のサンドイッチにターキー、ベーコン、レタス、トマトを挟み、フライドポテトを添えて。

### 温菜

- WAGYU BURGER\* 和牛バーガー(米国産)**  27  
和牛ハンバーグにキャラメライズドスイートオニオン(ハワイエバ産)、ブリーチーズ、カムエラトマト(ハワイ島ワイメア産)、バターレタス、トリュフフライドポテトを添えて。
- KIMCHI FRIED RICE\* キムチチャーハン** 15  
ソンヒ ブランドのキムチ、ジャスミンライス、野菜に目玉焼きをのせて。
- CATCH OF THE DAY\* 本日の魚料理** 時価  
シェフが厳選して仕入れた新鮮な魚のオリジナル料理。
- SHIITAKE MUSHROOM FLATBREAD 椎茸のフラットブレッド** 18  
パイ生地、ソテーされた椎茸と玉ねぎ、ブルサンチーズとミクログリーンに濃縮バルサミコ酢ソースをかけて。
- HULI HULI CHICKEN フリフリ チキン**  22  
グリルチキンにローカル産の新鮮野菜、ジャスミンライス、クリスピーオニオン(ハワイエバ産)を添えて。

### デザート

- MUD PIE マッドパイ** 11  
トーストココナッツアイスクリーム、チョコレートバナナアイスクリーム、コーヒーアイスクリームをオレオのパイ生地で作ったアイスクリームパイ。
- PRINCE SHAVE ICE プリンス シェーブアイス**  10  
プリンスのスペシャルシェーブアイス。ローズシロップ、メープルシロップ、小豆、練乳、バニラアイスクリーム、新鮮なフルーツと共に。
- CRÈME BRÛLÉE クリームブリュレ** 10  
本日のスペシャルブリュレ

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。




# 100 SAILS

RESTAURANT & BAR


## ディナー

5:30 pm - 9:30 pm


### 冷菜

- AHI POKE\* アヒポケ** 時価  
マグロの角切りにオアフ島エバ産オニオン、青ねぎ、オゴ(海草)、ハワイ産赤唐辛子、醤油、ハワイ産アラエアシーソルトをまぜたローカル人気メニュー。
- SASHIMI\* 刺身** 時価  
地元で取れた新鮮な魚の刺身。その日の内容はスタッフにお尋ねください。
- ROASTED BEET SALAD ローストビーツのサラダ**  ハーフサイズ 12  
フルサイズ 18  
ローストした赤とゴールドのビーツをハワイ産ゴートチーズ、ハワイワイマナロ産ベイビーグリーン、キャンディーマカデミアナッツをカラマンシー(柑橘)ドレッシングで和えてお召し上がりください。
- FARMER'S MARKET SALAD ファーマーズマーケットサラダ** ハーフサイズ 10  
フルサイズ 15  
オアフ島ワイマナロ産ベイビーグリーン、チェリートマト、椰子の芽、きゅうり、細切りキャロット、ハワイ直産の新鮮な素材を使ったフレッシュなサラダ

### 温菜

- WAGYU BURGER\* 和牛バーガー(米国産)**  27  
和牛ハンバーグにキャラメライズドスイートオニオン(ハワイエバ産)、ブリーチーズ、カムエラトマト(ハワイ島ワイメア産)、バターレタス、トリュフフライドポテトを添えて。
- CATCH OF THE DAY\* 本日の魚料理** 時価  
シェフが厳選して仕入れた新鮮な魚のオリジナル料理。
- HULI HULI CHICKEN** 22  
グリルチキンにローカル産の新鮮野菜、ジャスミンライス、クリスピーオニオン(オアフ島エバ産)を添えて。
- KIMCHI FRIED RICE\* キムチチャーハン** 15  
ソヒブランドのキムチ、ジャスミンライス、野菜に目玉焼きをのせて。
- PANIOLO RIB EYE\* パニロロ リブアイステーキ** 42  
ハワイ島の牧草で飼育された上質のリブアイをタマリンドステーキソースと共に、ローカル産の新鮮野菜、トリュフフライドポテトを添えて。

### デザート

- MUD PIE マッドパイ** 11  
トーストココナッツアイスクリーム、チョコレートバナナアイスクリーム、コーヒーアイスクリームをオレオのパイ生地で作ったアイスクリームパイ。
- PRINCE SHAVE ICE プリンズ シェーブアイス**  10  
プリンズのスペシャルシェーブアイス。ローズシロップ、メープルシロップ、小豆、練乳、バニラアイスクリーム、新鮮なフルーツと共に。
- CRÈME BRÛLÉE クリームブリュレ** 10  
本日のスペシャルブリュレ

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。