



100 SAILS

RESTAURANT & BAR

アルコール

スペシャルカクテル

- Island Magic アイランドマジック** 14
ボンベイサファイアジンとキュウリエキスと混ぜ、フレッシュライムとジンジャーと氷でひんやりとシェイクした、さっぱりとした爽やかな飲み心地。
- Mary Ann and Ginger メアリーアン・アンド・ジンジャー**  12
マンゴーピューレ、フレッシュライムジュースを加えた自家製グレイグース・ル・メロンミュールカクテル、フレッシュミントとジンジャービールと共に、オンザロックで
- Sail Away セイル・アウェイ**  12
テキーラ・カサドレスとエルダー・フラワー・リキュール・マルガリータを新鮮なキュウリとバジル、ライム果汁をミックスしたカクテル、オンザロックで
- Secret Rendezvous シークレット・ランデブー** 12
ブロードベント “RainWater” マデラ酒とエヴァン・ウィリアムズ・ブラックレーベル・バーボン、ジファール・バナナ・ドゥ・ブラジルを使った自家製デカンターカクテルに、ポメグラント(ざくろ)エキスをアクセントに仕上げたカクテル
- Da Ala Mo-Jito ダ・アラ・モヒート**  12
ホテルのシグニチャーカクテルであるモヒート、ドンQクリスタル、ココナッツクリームをライムジュースでミックスしたカクテル、フレッシュミントで仕上げオンザロック
- Waiki-Tea ワイキ・ティー** 14
ホテルの人気カクテルモヒート、ハワイ産のパウ・ヴォッカ、フィド・ストリート・ジンサミービーチバーラムに、コアントローをアクセントに、レモン果汁とココアで仕上げ、ロングアイランドティースタイルで

クラシック カクテル

- Manhattan マンハッタン 12
Old Fashioned オールドファッション 12
Traditional Mojito トラディショナル・モヒート 10
Classic Margarita クラシック・マルガリータ 10
Mai Tai マイタイ 12

生ビール (16 oz.) 8

- Maui Big Swell (IPA) マウイ・ビッグ・スウェル
Maui Bikini Blonde (Lager) マウイ・ビキニ・ブロンド
Blue Moon (Wheat) ブルー・ムーン
Kona Big Wave (Golden Ale) コナ・ビッグウェーブ
Sierra Nevada Tropical Torpedo (IPA) シエラネバダ・トロピカル・トルペードー
Specialty Craft Handle レストラン内タップ生ビール

国産瓶ビール 6

- Budweiser バドワイザー
Bud Light バド・ライト
Coors Light クワーズ・ライト
Miller Lite ミラーライト

輸入・国産プレミアム瓶ビール 7

- Heineken ハイネケン
Heineken Light ハイネケン・ライト
Corona コロナ
Maui Coconut Porter マウイ・ココナッツ・ポーター
Haake Beck ハーケ・ベック
Kona Longboard (Lager) コナ ロングボード(ラガー)



100 SAILS

RESTAURANT & BAR

ワイン&シャンパン

シャンパン&スパークリングワイン	Bottle	Glass
Lamarca Prosecco 187ml Italy	12	
Lamarca Prosecco 750ml Italy	42	
Domaine Chandon Rose CA	49	13
Roederer Estate Brut CA	52	14
Veuve Clicquot Ponsardin Brut France	144	
Moet Chandon Dom Perignon France	375	

白ワイン	Bottle	Glass
Beringer White Zinfandel CA	32	9
Riff Pinot Grigio Italy	36	10
J Vineyards Pinot Grigio CA	41	
Chehalem Pinot Gris OR	67	
Kendall Jackson Riesling CA	36	10
Zilliken Estate Riesling Germany	42	
Whitehaven Sauv Blanc Marlborough	43	
Nobilo Sauvignon Blanc New Zealand	43	10
Cakebread Sauvignon Blanc CA	87	
Hess Shirtail Creek Chardonnay CA		10
Sonoma Cutrer RRR Chardonnay	43	
Montes Alpha Chardonnay Chile	56	
Ferrari Carano Chardonnay Monterey	78	
Chalk Hill Estates Chardonnay CA	95	
Grgich Hills Chardonnay CA	98	
Cakebread Chardonnay Napa CA	98	
Louis Latour Pouilly Fuisse France	60	16
Michele Chiarlo Gavi Italy	49	

赤ワイン	Bottle	Glass
Rancho Zabaco Zinfandel CA	43	10
Dry Creek Zinfandel CA	83	
Edna Valley Pinot Noir CA	42	10
Acacia Pinot Noir CA	46	
Byron Pinot Noir Santa Maria CA	65	
Montes Alpha Merlot Chile	48	
Duckhorn Merlot CA	135	
Tilia Malbec Argentina	40	
Peter Lehmann Shiraz Australia	47	11
Costa de Oro Cab Sauvignon S Maria CA		11
Aquinas Cabernet Sauvignon CA	47	11
Charles Krug Cabernet Sauvignon Napa	63	
Chateau Montelena Cab Sauvignon CA	120	
Cakebread Cabernet Sauvignon CA	175	
Caymus Cabernet Sauvignon CA	180	
Silver Oak Cabernet Sauvignon CA	205	
Michele Chiarlo Tortonian Barolo Italy	126	




100 SAILS

RESTAURANT & BAR


スモールバイツ

おつまみ

AHI POKE* アヒポケ 時価
マグロの角切りにハワイ 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

ROASTED BEET SALAD ローストビートのサラダ  12
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 バイビーグリーン、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

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

K.F.C.  12
韓国風に味付けしたカリフラワーの唐揚げをスパイシー醤油にからめて


TAKO TACO タコタコ  9
和風風味のグリルドタコをクリスピーワンタンとトピコと共に

OXTAIL DUMPLINGS オックステイルダンプリング 9
香味を利かしたオックステールスープにオックステールミートを詰めた
ダンプリング(水餃子)を加えたワンハンドレッド セイルズオリジナルの
オックステールスープ、しめじ、マカデミアナッツ、青ねぎと共に

UNI CARBONARA* ウニカルボナーラ 11
イカ墨パスタをユニカルボナーラソースでからめ、いくらとシソが絶妙
のアクセント


DUCK LUMPIA ダックルンピア 8
春巻きのように揚げたカルーア・ダックをロングライス、バジル、コリアンダー、
ローカル産野菜、オレンジチリソースと共に

POKE TEMPURA* ポケ天ぷら 9
刺身用マグロ、ハワイ 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、人気メニューのアヒポケを
のりで巻いて天ぷらで仕上げた逸品、バルサミックポイソースを添えて

BAKED BRIE バイクドブリー  16
焼きたてのブリオッシュの中からとろけるブリーチーズ、ブラウンシュガー、
バター、マカデミアナッツの絶妙なハーモニーを新鮮なフルーツと共に

スイーツ

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  9
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
いますことをご承ください。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。

* 生もしくは半生の食肉、魚介類、卵を食べると食中毒のリスクが高まることをご承ください。

100 HOLOMOANA STREET | HONOLULU, HI 96815 tel 808.956.1111



100 SAILS


RESTAURANT & BAR

お飲み物

ノンアルコール・特製ドリンク

7

Strawberry Li Hing Lemonade ストロベリー・リーヒン・レモネード 
ストロベリーとハワイ特産の甘味料リーヒンで作った特製レモネード

Cucumber Ginger Fizz キューカンパー・ジンジャー・フィズ 
キュウリとジンジャーの爽やかな風味に微妙な炭酸をきかした
さっぱりした味わい

Harbor Hito ハーバー・ヒト
ミントとライムがきいたモヒートをノンアルコールでお楽しみください

Basil Strawberry Tea バジル・ストロベリー・アイ스티ー
ストロベリーとバジルにライムをきかしたシャングリラ・アイ스티ー

炭酸飲料

4

Coke ・ Diet Coke ・ Dr. Pepper ・ Lemonade
コーク ダイエットコーク ドクターペッパー レモネード
Sprite ・ Fruit Punch ・ Ginger Ale ・ Root Beer
スプライト フルーツパンチ ジンジャーエール ルートビア

ジュース

5.50

Orange ・ Guava ・ Pineapple
オレンジ グア パイナップル
Cranberry ・ Grapefruit
クランベリー グレープフルーツ

温かいお飲み物

4

Coffee コーヒー
Decaf ノンカフェイン・コーヒー

コーヒー各種

Espresso エスプレッソ 3.25
Cappuccino カプチーノ 4.50
Latte ラテ 4.50

お茶

4

Black Currant Decaf ブラック・カラント・デカフェイン・ティー
熟れたクロスグリの風味を生かしたこくのあるオーガニックブラックティー
(ノン・カフェイン)

Masala Chai マサラ・チャイ
厳選された薫り高いスパイスを効かしたオーガニックセイロンティー

Breakfast Tea ブレックファースト・ティー
上質のセイロンオーガニックブラックティー、こくのある豊かな風味が特徴

Earl Grey アールグレイ
ベルガモットの薫り高い、上質のオーガニックアールグレイティー

Spring Green Tea スプリング・グリーンティー
自然な甘みが薫り高いオーガニックの最高級マオジャンフルリーフ緑茶

Chamomile Mint カモミール・ミント
リラックス効果のあるカフェインフリー、オーガニック・カモミールティーに
ミントの爽快感を加えて