

STARTERS スターター

Kabocha Squash Soup かぼちゃスープ | 深海海老 | ココナッツ | エシャロット | 芽キャベツ

Waipoli Greens ワイポリグリーンズ | 野菜 | トリュフヴィネグレットドレッシング | ペコリーノ・ディ・モンタルチーノ

Smoked Salmon Pate スモークサーモンパテ | キャビア | フェネル | エシャロット | チャービル | デイル | タロチップ

***Carpaccio** カルパッチョ | 黒にんにく & トリュフ | 卵黄 | チリ・アイオリ | チミチュリ | プナルウ・クロステイーニ

APPETIZERS 前菜

***Island Ceviche** セビーチェ | チリクリーム | 焦がしパイナップル | アボカド | ラディッシュ

He'e イカ墨のリゾット | トマトとオリーブのタプナード | 赤玉ねぎ | シトラス | ハーブ

Pork Belly 豚バラロースト | フリフリソース | 隅田クレソン | 玉ねぎピクルス+フレズノ唐辛子 | ハワイアンサツマイモ

***Ahi** 炙りマグロ | 生姜とネギのソース | 漬けイクラ | マウイオニオン | レモン | ラディッシュ

ENTRÉES メイン

Local Catch 本日の魚 | フォンダンポテト | フェネルのブレゼ | Ho Farms のトマト | セロリ | ブイヤベース

***Lamb Chop** ラムチョップ | グリーンピースとミント | クロケット | ベビーキャロット | 地元産ヤギのチーズ
エシャロット | ラムのブイヨン

Scallops 帆立 | ベーコン | カフク・スイートコーン | グリーンアスパラガス | 本しめじ | サルサ | 青ネギ

***Aged Duck Breast** 熟成鴨胸肉 | カモミールティーグレース | ニンジンと生姜 | ポハベリー | ラディッキオ | 大根

Lobster Tail | ロブスターテール | ニョッキ | ホワイトアスパラガス | スナップエンドウ
| ハマクアキノコ | トリュフサバイヨンクリームソース

****"Paniolo" Wagyu Filet** 和牛フィレ | ポテトグラタン | ボルドーソース | シソソース | チポッリーニ玉ねぎ
インゲン | ニンジン

DESSERTS デザート

Kona Coffee Mousse コナコーヒーのムース | マカダミアナッツのブリトルクランチ | コーヒーリキュールのガナッシュ
チョコレートコーヒーケーキ

Yuzu Calamansi Cheesecake ゆずカラマンシーチーズケーキ | シトラスピスタチオケーキ | リリコイ・トウイユ
ピスタチオアングレーズ | 黒ごまクランブル

Honey Matcha Panna Cotta 蜂蜜と抹茶のパナコッタ | ラベンダーとブラックベリーのスポンジケーキ
バニラビーンズ入りホイップクリーム | ココナッツクランブル

7名様以上の団体様には19%のサービス料金を加えさせていただいております。すべてのお支払いには、ハワイの一般消費税4.71%が一律で加算されます。*
こちらのメニューは、お客様のお好みに合わせて調理いたします。生あるいは十分加熱されていない食材を含んでいる場合があります。生の食品や十分加熱さ
れていない肉類、シーフード、甲殻類、卵類、摂取することで、お客様によっては健康を損なう可能性があります。