



HONOLULU

MENU TASTING

メニューテイスティング

PRIX FIXE DINNER: 95.00 PER PERSON • WITH WINE PAIRINGS: 145.00 PER PERSON

プリフィクスメニュー：お一人様 105 ドル • ワインペアリング付き：お一人様 155 ドル

AVAILABLE FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

テーブル全員の方のご注文のみ承ります。



“SOUP AND SANDWICH”

Chilled Tomato Soup, Grilled Foie Gras, Kalua Pig, Mozzarella Cheese Sandwich

スープ&サンドイッチ

冷製トマトスープにグリルしたフォアグラ、カルアピック、

モッツアレラチーズのサンドイッチをのせて

KEAHOLE LOBSTER AND SHRIMP LASAGNA

Garlic Tomato Sauce

ハワイ島ケアホレ産のロブスターと海老のラザニア

ガーリックトマトソース



GINGER CRUSTED ONAGA

Miso Sesame Vinaigrette, Mushroom, Nozawa Corn

ジンジャークラステッドオナガ

胡麻味噌風味のビネグレットソース、マッシュルーム、野沢コーン



TWICE COOKED SHORT RIB, SOY BRAISED AND GRILLED “KALBI” STYLE

Gingered Short Rib Croquette, Kochu Jang Sauce

じっくり火を通したショートリブのソイブレイズド“カルビ”風

ジンジャー風味のショートリブコロケ、コチュジャンソース



WAIALUA CHOCOLATE “CRUNCH BARS”

ワイアルア産チョコレートの“クランチバー”

Milk Chocolate Macadamia Nut Crunch, Bittersweet Chocolate Mousse

ミルクチョコレート・マカダミアナッツクランチ、ビタースイートチョコレートムース

Menu Subject to Change

メニューは変更になる場合がございます。