



HONOLULU

## MENU TASTING

メニューテイステイング

**PRIX FIXE DINNER: 105.00 PER PERSON**

**WITH WINE PAIRINGS: 155.00 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。