



FIFTY THREE
BY THE SEA

Chef's Degustation Menu

First Course

Fresh Oyster

Caviar, Lime Cream

フレッシュオイスターとキャビア ライムクリーム

Second Course

Hawaiian Seafood Ceviche

Amaebi, Kanpachi, Ahi, Abalone

ハワイアンシーフードのセビーチェ

Third Course

Sauteed Hudson Valley Foie Gras

Honey Brioche, Papaya Confit, Balsamic Essence

フォアグラのソテー ハニーブリオッシュ パパイアのジャム

Fourth Course

Lobster Roll

Morel Mushroom Duxelle, Feuille de Brick,

Local Truffle Butter sauce

ロブスターロール モリユデュクセル トリュフバターソース

Fifth Course

Pan Roasted Fresh Catch

Garlic Potato Puree, Shallot Cabernet Confit

本日の鮮魚 エシャロットのカベルネコンフィ ガーリックマッシュポテト

Sixth Course

Slow Braised Beef Tenderloin

Grilled Vegetables, Shishito Pepper Risotto, Shaved Bonito Consomme

牛フィレ肉の低温調理 しし唐のリゾット 鰹風味のコンソメ仕立て

Dessert

Chocolate Lava Cake

Ka'u Orange Sorbet 温製チョコレートケーキ カウオレンジのソルベ