

## Starters

**CHILLED SEAFOOD SHOWCASE\*** 冷製シーフードの盛合せ

Maine Lobster, King Crab, Sashimi, Oysters with  
Housemade Cocktail Sauce, Soy, and Wasabi

For Two

For Three

53

69

**SMOKED KANPACHI\*** スモークカンパチ トリュフ風味ソイソース

Hearts of Palm Tomato Corn Relish, Truffle Soy Sauce

21

**FRESH OYSTERS\*** 生ガキ 6 ピース カクテルソース

Six Oysters on Half Shell, Housemade Cocktail Sauce

23

**CRISPY KATAIFI ROLL** クリスピーカダイフロール

Crispy Kataifi, Aji Amarillo Buerre Blanc, Avocado Mousse

With Lobster ロブスター With Zucchini ズッキーニ

28

16

**CRAB CAKE** クラブケーキ レモネードソース

Lemon Puree, Radish

19

**BRAISED PORK BELLY** 豚バラの煮込み オリジナルBBQソース

Barbeque Sauce, Pineapple, Jalapeno, Nasturtium

17

**HUDSON VALLEY FOIE GRAS\*** フォアグラのソテー 洋ナシのコンポート添え

Toasted Sweet Bread, Pear Compote, Ginger Gastrique

26

**BROILED EGGPLANT** 茄子の味噌パン粉焼き シェリーソース

Crunchy Miso Panko, Sweet Sherry Soy

14

**ESCARGOT STUFFED MUSHROOMS** エスカルゴを詰めたワイルドマッシュルーム

Spicy Tomato Cream, Crispy Crostini

18

## Soup & Salads

**HOUSE SALAD** ミックスグリーンとプチトマトのサラダ

Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Red Wine Vinaigrette

11

**CAESAR SALAD\*** シーザーサラダ

Grana Padano Shavings, Cherry Tomatoes, Croutons, Lemon Zest

13

**TOMATO AVOCADO SALAD** トマトとアボガドのサラダ タロイモチップス

Housemade Taro Chips, Peruvian Pepper Vinaigrette

15

**LOBSTER BISQUE** ロブスタービスク

18

**ONION SOUP** オニオンスープ

10

## Sides

**MUSHROOM RISOTTO** マッシュルームリゾット

Italian Porcini, Assorted Mushrooms, Parmesan Crisp

25

**GARLIC STRING BEANS** インゲン豆のガーリックソテー

6

**SAUTEED MUSHROOMS** マッシュルームソテー

9

**GRILLED ASPARAGUS** アスパラガスのグリル

9

**POTATO PUREE** ポテトピューレ

5

**WHITE RICE** ライス

3

\*Consuming Raw or Undercooked Meats, Poultry, Seafood, Shellfish, or Eggs  
May increase your risk for foodborne illness.

## Seafood

**GOLDEN SNAPPER\*** ゴールデン・スナッパーのロースト 昆布茶入り白みそソース モリーユ茸と共に  
Sautéed Morel Mushrooms, Roasted Beets, Miso Konbucha Nage

36

**53's FRESH CATCH\*** 本日の鮮魚 焦がしバターソース 温野菜添え  
Sautéed Vegetables, Garlic Brown Butter

32

**MACADAMIA NUT CRUSTED MAHI MAHI\*** マカデミアナッツをまぶしたマヒマヒのソテー サフランソース  
Macadamia Nut Coconut Crusted Mahi, Saffron Mac Nut Puree, Soy Caramel, Broccolini

32

**SURF & SURF** ジャンボシュリンプとタラバ蟹の盛合せ  
Jumbo Prawns, King Crab, Potato Puree, Buerre Blanc

39

**SEARED SCALLOPS\*** ホタテのソテー タマリンドソース 茄子のピューレとレインボーチャード  
Grilled Eggplant Puree, Rainbow Chard, Tamarind Sauce

36

**MAINE LOBSTER** ガーリックパン粉でローストしたロブスター レモンソース  
Roasted Garlic Panko, Lemon Puree, Potato

60

## Meat

**RIBEYE 12 OUNCE\*** プライムリブアイステーキ ガーリックバターソース  
Broccolini, Potato Puree, Garlic Butter

53

**FILET MIGNON 8 OUNCE\*** 牛フィレステーキ 温野菜と赤ワインソース  
Sautéed Vegetables, Potato Puree, Red Wine Reduction

55

**COLORADO LAMB CHOPS\*** コロラド産骨付き仔羊のロースト  
Alii Mushroom, Baby Carrots, Sweet Pea Puree, Red Wine Reduction

56

**53's JIDORI MUSHROOM CHICKEN** 地鶏のソテー マッシュルームクリームソース  
Chicken Breast & Thigh, Haricot Vert, Thyme Polenta, Assorted Mushroom Cream

32

*Surf and Turf* 牛フィレステーキとシーフードの盛合せ

### FILET MIGNON 6 OUNCE\*

Sautéed Vegetables, Potato Puree, Red Wine Reduction

**WITH MAINE LOBSTER** ロブスター

Half Whole  
71 81

**WITH KING CRAB** タラバ蟹

Butter Poached  
66

**WITH SCALLOPS** 帆立

Pan Seared 2 pcs  
60

**WITH JUMBO PRAWNS** ジャンボシュリンプ

Sautéed 2 pcs  
60

## Pasta

**SHRIMP BASIL PESTO PASTA** 海老のタリアッテッレ ジェノバ風バジリコソース  
Tiger Shrimp, Tagliatelle Pasta, Housemade Pesto

30

**SPAGHETTI BOLOGNESE** 自家製ミートソーススパゲッティー  
Housemade Bolognese, Bechamel, Herb Garnish

28

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs  
May increase your risk of foodborne illness.