



**FIFTY THREE**  
BY THE SEA

## *Tasting Menu*

\$100 exclusive of tax and gratuity

\$50 Wine Pairing

### *First Course*

#### **Seared Ahi with Lavosh**

Wasabi Potato Salad, Young Local Pickled Ginger

マグロのラヴァーシュカナッペ 生姜と山葵の香り

### *Second Course*

#### **Arugula Salad with Tempura**

Scallop, Kauai Shrimp, Heart of Palm, Sweet Onion, Sherry Soy Glaze

アルグラサラダ カウアイシュリンプとホタテのかき揚げ シェリーグレース

### *Third Course*

#### **Kona Abalone Risotto**

Manila Clam Essence, Shishito Pepper, Capers, Cilantro

コナアワビとしし唐のリゾット アサリのエッセンス

### *Fourth Course*

#### **53's Fresh Catch**

Ratatouille a la Minute, Beurre Rouge

本日の鮮魚 ブールルージュソース ラタトゥイユ添え

### *~ Intermezzo ~*

お口直しの氷菓

### *Fifth Course*

#### **Beef Tenderloin**

Mushrooms, Dauphinoise Potato, Brandy Demi Glace

牛フィレ肉のソテー ブランデーソース ドフィノアポテト

### *Dessert*

#### **"Saint-Mark"**

Lilikoi and Chocolate Mousse, Caramelized Almond Jocund,

Ka'u Orange Sorbet

サンマルク 53スタイル カウオレンジソルベ