

## *Chef's Degustation Menu*

### *First*

**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

Henriot Brut, Champagne, France

### *Second*

**Hawaiian Ceviche, Amaebi, Kanpachi, Ahi, Abalone**

ハワイアンシーフードのセビーチェ

2015 Selbach-Oster, Mosel, Germany

### *Third*

**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

2015 Kenzo Estate 'Muku', Sauvignon Blanc, Napa Valley, California

### *Fourth*

**Lobster Roll, Morel Mushroom, Fuille de Brick, Local Truffle Butter Sauce**

ロブスターロール モリーユデュクセル トリュフバターソース

2013 Gary Farrell, Chardonnay, Russian River Valley, California

### *Fifth*

**Fresh Catch and Scallop, Orzo Risotto, Corn, Asparagus, and Saffron Cream Sauce**

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

2015 Esprit Cassier Rose, Provence, France

### *Sixth*

**Black Angus Beef Duo, Arugula, Taro Chips, Tomato Confit**

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

2013 Ramey, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California

### *Dessert*

**Chocolate Lava Cake, Ka'u Orange Sorbet**

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

2001 Taylor 'Vergellas', Portugal

\$150 exclusive of tax and gratuity

\$75 Wine Pairing