

Tasting Menu

First

Lobster Lumpia

Pineapple Confit, Cilantro, Feuille de Brick
ロブスターとパイナップルのフィユドブリック包み揚げ

Second

Hawaiian Seafood Arugula Salad

Kauai Shrimp, Ahi, Kona Kampachi, Fresh Fruit Vinaigrette
ハワイアンシーフードとアルグラサラダ トロピカルフルーツヴィネグレット

Third

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

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 ラタトウイユ添え

~ Intermezzo ~

お口直し

Fifth

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

Mango Tarte

White Chocolate Feuilletine, Ka'u Orange Sorbet, Anglaise Sauce
マンゴータルト カウオレンジのソルベ添え

\$100 exclusive of tax and gratuity

\$50 Wine Pairing