

## *Tasting Menu*

*\$100 exclusive of tax and gratuity \$50 Wine Pairing*

### **1<sup>st</sup> LOBSTER SUMMER ROLL**

ロブスターとアボカドのサマーロール

Avocado, Bell Pepper, Jicama, Cilantro, Red Onion, Lime Cream, Smoked Trout Roe

### **2<sup>nd</sup> ISLAND CEVICHE**

ハワイアンシーフードのジンジャーピーナッツオイルマリネ

Ahi, Kanpachi, Big Island Abalone, Kauai Shrimp, Ginger Peanut Oil, Hawaiian Chili Sauce

### **3<sup>rd</sup> SMALL KINE FARM PORTABELLA PASTA**

ハワイ産マッシュルームのパスタ トリュフバターとポーチドエッグ

Naked Cow Dairy Truffle Butter, Poached Waimana TKG Egg

### **4<sup>th</sup> SAUTEED FRESH CATCH**

本日の鮮魚 マカダミアナッツと味噌 ローカル野菜のソテー アサリのジュ

Moromiso Macadamia Nut Crust, Kombu, Sauteed Local Vegetable, Clam Jus

### **5<sup>th</sup> BLACK ANGUS FILET MIGNON**

牛フィレスステーキ スイートオニオンデミソース アロハ豆腐のディップ

Miso Aloha Tofu, Sweet Onion Demi

### **6<sup>th</sup> LILIKOI COCONUT TIRAMISU**

リリコイとココナッツのティラミス

Giandua Gelato

---

## *Chef Degustation Menu*

*\$150 exclusive of tax and gratuity \$75 Wine Pairing*

### **1<sup>st</sup> SEARED SCALLOP TARTAR AND CAVIAR**

キャビアとホタテのタルタル タロブレッドのトースト

Taro Bread Toast

### **2<sup>nd</sup> LOBSTER AND BIG ISLAND ABALONE SALAD**

ロブスターとコナアワビのシトラスサラダ トリュフヴィネグレット

Mixed Greens, Grapefruit, Truffle Vinaigrette

### **3<sup>rd</sup> HUDSON VALLEY FOIE GRAS**

フォアグラと焼きおにぎり 鴨のそぼろとシイタケ

Shiitake Mushroom, Pickled Ginger, Duck Soboro, Yakionigiri

### **4<sup>th</sup> FRESH CATCH AND OYSTER**

本日の鮮魚と牡蠣の蒸し煮 ピピカウラとほうれん草

Spinach, Pipikaula, Oyster Cream Sauce

### **5<sup>th</sup> BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN GRATINE**

ブラックアンガス牛フィレの骨髓グラタン仕立て ポルトソース

Bone Marrow, Port Wine Sauce

### **6<sup>th</sup> CHOCOLATE PINEAPPLE CAKE**

パイナップルとチョコレートのケーキ

Macadamia Nuts, Mango Sorbet

## Starters

<b>CHILLED SEAFOOD SHOWCASE*</b> 冷製シーフードの盛合せ	<i>For Two</i>	53
Maine Lobster, King Crab, Sashimi, Fresh Oysters with House Made Cocktail Sauce, Soy, and Wasabi	<i>For Three</i>	69
<b>ISLAND CEVICHE*</b> ハワイアンシーフードのジンジャーピーナッツオイルマリネ		25
Ahi, Kanpachi, Big Island Abalone, Kauai Shrimp, Ginger Peanut Oil, Hawaiian Chili Sauce		
<b>FRESH OYSTERS*</b> 生ガキ6ピース カクテルソース		23
Six Oysters on Half Shell, House Made Cocktail Sauce		
<b>CRISPY LOBSTER KATAIFI ROLL</b> ロブスタークリスピーカダイフロール		28
Avocado Puree, Aji Amarillo Aioli, Grana Padano, Lemon Confit		
<b>CRAB CAKE</b> クラブケーキ レモネードソース		19
Lemon Puree, Radish		
<b>BRAISED PORK BELLY</b> 豚バラの煮込み 柚子マスタードソース		17
Garlic Panko, Yuzu Mustard Miso, Tomato Salsa		
<b>HUDSON VALLEY FOIE GRAS*</b>		26
フォアグラのソテーとバナナブレッド ハイビスカスソース		
House Made Banana Bread Toast, Tamarind Hibiscus Sauce		
<b>ESCARGOT STUFFED MUSHROOMS</b> エскарゴを詰めたワイルドマッシュルーム		18
Spicy Tomato Cream, Crispy Crostini		
<b>MISO VEGETABLE GRATIN</b> 色々野菜のもろ味噌グラタン仕立て		16
Eggplant, Okra, Bell Pepper, Tomato, Avocado, Mozzarella, Marinara Sauce		

## Soup & Salads

<b>HOUSE SALAD</b> ミックスグリーンとプチトマトのサラダ		11
Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Red Wine Vinaigrette		
<b>CAESAR SALAD*</b> シーザーサラダ		13
Grana Padano Shavings, Cherry Tomatoes, Croutons, Lemon Zest		
<b>BURRATA SALAD</b> ブラータチーズとトマトアボカドサラダ ラズベリーソイビネガー		18
Cherry Tomato, Avocado, Red Onion, Celery, Orange Segments, Balsamic, Raspberry Soy Vinaigrette, Crouton		
<b>LOBSTER BISQUE</b> ロブスタービスク	18	
<b>SOUP OF THE DAY</b> 本日のスープ	10	

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

## Seafood

<b>FRESH CATCH *</b>	35
本日の鮮魚 ラヴィゴットとタップナード アボカドとセミドライトマト Tapenade, Broccolini, Dried Tomato, Avocado, Ravigote	
<b>MAHI MAHI*</b>	35
マヒマヒのソテー マカダミアナッツと味噌 アサリのジュ Moromiso Macadamia Nut Crust, Kombu, Sauteed Local Vegetable, Clam Jus	
<b>BLACKENED AHI*</b>	28
アヒのケージャンスパイス焼き ガーリックソイソース Fennel Citrus Salad, Choi Sum, Garlic Soy Butter Sauce	
<b>SURF &amp; SURF</b>	39
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	
<b>SEARED SCALLOPS*</b>	38
ホタテのソテーとラタトゥユ サフランクリームソース Ratatouille, Celery Root Puree, Saffron Cream Sauce	
<b>LOBSTER ROLL</b>	60
ロブスターとモリユ茸のブリックロール マッシュルームリゾット Morel Mushroom Duxelle, Portabella Mushroom Risotto, Naked Cow Dairy Truffle Butter Sauce	

## Meat

<b>BLACK ANGUS PRIME RIBEYE 12 OUNCE*</b>	53
プライムリブアイステーキ 山葵とガーリックバター Broccolini, Potato Puree, Garlic Butter and Kizami Wasabi	
<b>BLACK ANGUS FILET MIGNON 8 OUNCE*</b>	55
牛フィレスステーキ スイートオニオンデミソース アロハ豆腐のディップ Potato Puree, Aloha Tofu Miso, Sweet Onion Demi	
<b>ROASTED DUCK</b>	30
鴨肉のロースト リリコイデミソース スウィートポテトとクルミのハチミツグレーズ Cranberry Walnut Honey Glaze, Asparagus, Sweet Potato, Lilikoi Demi	
<b>GRILLED KUROBUTA PORK LOIN</b>	35
黒豚ポークロインのグリル ルアウリーフリゾットとロミロミトマト Sumida Farms Watercress, Lomi Tomato, Luau Leaf Risotto	
<b>COLORADO LAMB CHOP</b>	56
コロラド産骨付き仔羊のロースト ローズマリーの香り Caponata, Pine Nuts, Carrot Puree, Rosemary Garlic Balsamic	
<b>GARLIC BLACK BEAN CRUSTED JIDORI CHICKEN</b>	32
地鶏のブラックビーンズクラスト ルアウクリームソース Sauteed Local Vegetable, Luau Cream Sauce	

# Surf and Turf

牛フィレスステーキとシーフードの盛合せ

---

## FILET MIGNON 6 OUNCE\*

Sauteed Vegetables, Potato Puree, Red Wine Reduction

---

### WITH MAINE LOBSTER ロブスター

Half 71  
Whole 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

Pan Seared 2 pcs 60

## Pasta & Risotto

### SMALL KINE FARM PORTABELLA PASTA

26

ローカルマッシュルームのパスタ トリュフバターとポーチドエッグ  
Tagliatelle, Naked Cow Dairy Truffle Butter, Poached Waimana TKG Egg

### FRUTTI DI MARE

30

シーフードとイカ墨のパスタ

Crab, Shrimp, Mussel, Calamari, Squid Ink Noodles, Marinara Sauce

### TRUFFLE PORCINI RISOTTO CROQUETTE

26

ポルチーニ茸のアランチーニリゾット トリュフ風味  
Arugula Salad, Naked Cow Dairy Truffle Butter Sauce

## Sides

### GARLIC STRING BEANS

6

インゲン豆のガーリックソテー

### POTATO PUREE

5

ポテトピューレ

### SAUTEED MUSHROOMS

9

マッシュルームソテー

### WHITE RICE

3

ライス

### GRILLED ASPARAGUS

9

アスパラガスのグリル

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