

Tasting Menu

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

1st 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

2nd SEAFOOD SALAD

シーフードサラダ 柚子胡椒とアボカドのピュレ

Ahi, Big Island Abalone, Kauai Shrimp, Uni, Ikura, Avocado Yuzu Kosho Puree, Green Bean Salad, Negi Oil

3rd 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

4th 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, Sautéed Local Vegetable, Clam Jus

5th BLACK ANGUS FILET MIGNON

牛フィレスステーキ マウイオニオンと水菜ハーブオイル

Baby Potatoes, Maui Onion, Mizuna Chimichurri

6th 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 \$90 Wine Pairing

1st 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

2nd 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

3rd 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

4th 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

5th 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

6th 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

CHILLED SEAFOOD SHOWCASE* 冷製シーフードの盛合せ Maine Lobster, King Crab, Sashimi, Fresh Oysters with House Made Cocktail Sauce, Soy, and Wasabi	<i>For Two</i> 53 <i>For Three</i> 69
SEAFOOD SALAD* シーフードサラダ 柚子胡椒とアボカドのピュレ Seared Ahi, Kona Abalone, Kauai Shrimp, Uni, Ikura, Avocado Yuzu Kosho Puree, Tokyo Negi Oil, Ho Farms Green Bean Salad	24
FRESH OYSTERS* 生牡蠣 6ピース フィンガーライムヴィネガー Six Oysters on Half Shell, Big Island Finger Lime Mignonette	23
CRISPY LOBSTER KATAIFI ROLL ロブスタークリスピーカダイフロール Avocado Puree, Aji Amarillo Aioli, Grana Padano, Lemon Confit	28
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 柚子マスタードソース Garlic Panko, Yuzu Mustard Miso, Tomato Salsa	17
HUDSON VALLEY FOIE GRAS* 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	26
ESCARGOT STUFFED MUSHROOMS エスカルコ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フレッシュトマトのサラダ 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
BURRATA SALAD 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 Cherry Tomato, Avocado, Red Onion, Celery, Orange Segments, Balsamic, Raspberry Soy Vinaigrette, Crouton	18
LOBSTER BISQUE ロブスタービュッシュ	18
SOUP OF THE DAY 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

SEARED OPAH* 香ばしく焼いたオパ 春雨の香草オイル仕立て Glass Noodles, Ginger Scallion Pesto, Pan Roasted Shiitake Mushrooms, Macadamia Nuts, Local Greens, Soy Broth	32
MAHI MAHI* 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, Sautéed Local Vegetable, Clam Jus	35
BLACKENED AHI* 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 Slaw, Choi Sum, Garlic Soy Butter Sauce	28
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* ホタテのソテーとラタトゥユ サフランクリームソース Ratatouille, Celery Root Puree, Saffron Cream Sauce	38

Meat

GRILLED CUT PRIME RIBEYE 12 OUNCE* プライムリブアイステーキ アジアンスタイル Ssamjang Marinade, Alaea Salt Baked Baby Potatoes, Caramelized Maui Onions, Mizuna Chimichurri, Picholine and Nicoise Olives	52
BRANDT RANCH BEEF DUO* ビーフデュオ ポルトソースと西洋わさびクリーム Grilled Prime Sirloin and Soy Braised Top Blade, Adobo Eryngii Mushrooms, Horseradish Cream, Port Wine Jus	56
ROASTED DUCK 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	30
GRILLED KUROBUTA PORK LOIN 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	35
COLORADO LAMB CHOP* 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	56
GARLIC BLACK BEAN CRUSTED JIDORI CHICKEN 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 Sautéed Local Vegetable, Luau Cream Sauce	32

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*

Sautéed 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 Pasta 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 Pasta

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.*