

Tasting Menu

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

1st KOMBU CURED KAMPACHI

カンパチの昆布マリネ 軽い酸味とココナッツの香り
Sweet Potato, Aji Amarillo, Coconut Lime Foam

2nd SEAFOOD SALAD

シーフードサラダ 柚子胡椒とアボカドのピューレ
Seared Ahi, Kona Abalone, Kauai Shrimp, Uni, Ikura
Avocado Puree, Soybean and Tokyo Negi Oil Salad, Tosazu Gel

3rd OAHU's SMALL KINE FARM CREMINI PASTA

ハワイ産マッシュルームの Pasta 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 DAILY FRESH CATCH

本日の鮮魚 エリンギマッシュルームとハートオブパーム タラゴンソース
Melted Leeks, Eryngii Mushrooms, Hearts of Palm, Creamy White Wine and Tarragon Sauces

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
Gianduia 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 TOWER* 冷製シーフードの盛り合わせ Lobster, Kauai Shrimp, Kona Abalone, Fresh Oysters, Sashimi, Tako, Poke, Finger Lime Mignonette, Lilikoi Cocktail Sauce, Kizami Wasabi Soy	72
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 Yuzu Kosho Avocado Puree, Soybean and Tokyo Negi Oil Salad, Tosazu Gel	24
FRESH MARKET OYSTERS* 生牡蠣 6ピース フィンガーライムヴィネガー Six Oysters Served on Half Shell, Big Island Finger Lime Mignonette With Siberian Osetra Caviar キャビアを添えて	22 supplement 28
KOMBU CURED KAMPACHI* コナカンパチの昆布締め アジアマリオソースとココナッツライムのエスプーマ Sweet Potato, Aji Amarillo, Coconut Lime Foam	20
CRAB "LUMPIA" ワタリガニのクリスピーロール ヤシの新芽とコリアンダーのサラダ かんずりアイオリ Lump Crab, Big Island Heart of Palm Cilantro Salad, Kanzuri Chili Aioli	20
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	18
GRILLED OCTOPUS タコのグリル 大豆のサラダとオリーブのソース Niçoise Olive Coulis, Taro Puree, Parmesan Soybean Salad	18
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

Soup & Salads

SOUP OF THE DAY 本日のスープ	12
KONA ABALONE SOUP コナ産アワビとアサリのスープ ココナッツとタマリンド タロポテトとフィンガーライム Tamarind Broth, Clams, Pickled Chilies, Soy Tobiko, Taro, Finger Limes	22
53's CAESAR SALAD* 53'sシーザーサラダ Local Kale, Waipoli Baby Romaine, Ramen Egg, Black Pepper Bread Sheets, Dried Aku Caesar Dressing	14
HOUSE MADE PIPIKAULA SALAD ピピカウラとローカルゴートチーズのサラダ Hawaii Island Goat Dairy's Chevre Mousse, Ho Farms Cherry Tomatoes, Sumida Farms Watercress	16

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

Seafood

SEARED OPAH*	32
香ばしく焼いたオパ 春雨の香草オイル仕立て 椎茸と生姜の香り Glass Noodles, Ginger Scallion Pesto, Shiitake Mushrooms, Macadamia Nuts, Soy Broth	
COCONUT POACHED LOCAL SNAPPER*	42
ローカルスナッパーのココナッツポーチ イカのルアウ煮込みとロミトマトのレリッシュ Ulu “Mochi” Croquettes, Squid Luau, Tomato Caper Relish, Chili Serrano Gel, Ogo	
NEW ZEALAND KING SALMON	32
クリスピーキングサーモン ケールとトマトのソテー カラマンシーソース Wilted Sesame Kale, Lop Chong, Ho Farms Tomatoes, Potato Puree, Calamansi Sauce	
SUSTAINABLE NORTH SHORE TILAPIA & KING CRAB	42
ノースショアのティラピアとキングクラブ ポロ葱とヤシの新芽 タラゴンソース Melted Leeks, Eryngii Mushrooms, Hearts of Palm, Creamy White Wine and Tarragon Sauces	
SEARED WILD SCALLOPS	38
ホタテ貝柱のソテー 南瓜とアンディーブのハチミツ仕込み シャンパンソース Kabocha Squash, Compressed Big Island Honey Endive, Champagne Sauce, Raisin-Pear Relish With Siberian Osetra Caviar キヤビアを添えて Supplement 28	

Meat

GRILLED CUT PRIME RIBEYE 12 OUNCE*	56
プライムリブアイカットステーキ マウイオニオンと水菜ハーブオイル Ssamjang Marinade, Alaea Salt Baked Baby Potatoes, Caramelized Maui Onions Mizuna Chimichurri, Picholine and Nicoise Olives	
PEPPERCORN CRUSTED, 8 OZ BEEF FILET*	58
牛フィレ肉のペッパーステーキ ゴートチーズポテトグラタン ホースラディッシュソース Mushroom Ragu, Sweetland Farms Goat Cheese Gratin, Horseradish Mustard Sauce Add Seared Foie Gras フォアグラを添えて Supplement 22	
ROASTED DUCK BREAST	32
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ス Cranberry Walnut Honey Glaze, Grilled Asparagus, Roasted Sweet Potato Coins, Lilikoi Sauce	
PORK LOIN FILET	36
ポークロイングリル マカダミアナッツライス コチュジャン-ホイサンソース Macadamia Nut Scallion Rice, House Made Black Bean Sauce, Roasted Ho Farms Eggplant, Long Beans Gochujang-Hoisin Glaze	
OLIVE CRUSTED COLORADO LAMB*	58
コロラド産仔羊のオリーブクラスト カカオニブタプナード ブルベリーガストリック Two Double Loin Chops, Charmoula Spiced Couscous, Blueberry Gastric, Olive & Cocoa Nibb Tapenade	

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs*

May increase your risk for foodborne illness.

Specialty Cut

32 OUNCE, 21 DAY DRY AGED, PRIME TOMAHAWK STEAK	125
2 1 日熟成トマホークリブステーキ	
Yukon Gold Potato Puree, Garlic Gai Lan Kale, Local Cremini Mushrooms, 4 Peppercorns Sauce	
Add ½ oz Shaved Black Truffles 黒トリュフ(14g)を添えて	Supplement 50

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 72

Whole 82

WITH KING CRAB タラバ蟹

Butter Poached 68

Pasta

OAHU'S SMALL KINE FARM CREMINI PASTA 28

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

With Shaved Black Truffles by the ¼ oz. 黒トリュフ(7g)を添えて Supplement 25

SEAFOOD FETTUCINE 36

シーフードフェットチーネ Pasta ヤシの新芽とシーアスパラガス

Wild Caught Diver Scallop, Kauai Prawns, Opah,

Wailea Ag Group's Heart of Palm, Charred Corn, Sea Asparagus, Umami Butter

Sides

GARLIC STRING BEANS	6	YUKON GOLD POTATO PUREE	6
インゲン豆のガーリックソテー		ポテトピューレ	
SAUTEED MUSHROOMS	8	WHITE RICE	4
マッシュルームソテー		ライス	
GRILLED ASPARAGUS	10	PARMESAN UMAMI FRIES	8
アスパラガスのグリル		旨みバターフレンチフライ	

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