

Starters

**FRESH OYSTERS\***

フレッシュオイスター フィンガーライムヴィネガー  
Six Chilled Oysters on the Half Shell  
Big Island Finger Lime Mignonette  
22

**KONA LOBSTER & TARO 'CHOWDER'**

コナ産ロブスターとタロ芋のチャウダー  
Homemade Cashew Cream, Taro,  
Saffron Sweet Peppers, Maui Onions  
18

**TOMATO BURRATA SALAD**

ブラータチーズとトマトのサラダ  
Hearts of Palm, Burrata, Blueberry Balsamic Gel  
16

**FARMER'S MARKET SALAD**

ローカル野菜のサラダ  
Waipoli Greens, Ho Farm's Tomatoes,  
Cucumbers, Watermelon Radish, Hearts of Palm,  
Pineapple Vinaigrette  
10

**KAMPACHI & AHI CRUDO\***

コナカンパチとアヒのクルード リリコイカクテルソース  
Lilikoi Cocktail Sauce, Chili Ponzu,  
Sweet Potato, Soy Tobiko  
18

**CRISPY CALAMARI**

カラマリのフライ コチュジャンブラッディ・マリーとシシトウアイオリ  
Okra, Kale, Hearts of Palm,  
Fire Roasted Shishito Pepper Aioli  
14

**ROASTED PORK BELLY**

豚バラのロースト トマトのフムス 枝豆クランチ  
Tomato Hummus, Edamame Crunch,  
Tomato & Sea Asparagus Relish  
18

**BEEF SALAD**

ビーフのサラダ フレッシュゴートチーズ添え  
Roasted Beets, Pickled Beets, Beet Chips,  
Beet Puree, Orange, Goat Cheese Mousse  
14

Executive Set Lunch 38-

Choice of Appetizer

**SOUP OF THE DAY**

本日のスープ

**FARMER'S MARKET SALAD**

ローカル野菜のハウスサラダ

Choice of Entree

**JIDORI CHICKEN BREAST**

地鶏胸肉のロースト  
Mushroom & Garlic Veloute  
Baby Potatoes, Kabocha Squash

**SEARED LOCAL OPAH**

オパのソテー イカ墨とシソバターソース  
Squid Ink & Hearts Of Palm Puree  
Shiso Brown Butter

**SOY BRAISED OXTAIL**

オックステールの煮込み  
Sweet Corn Puree, Sesame Kale  
Daikon, Eggplant, Cucumber, Carrot

Dessert

**YOGURT PANNA COTTA**

ヨーグルトパナコッタ マカダミアナッツとバニラの香り  
Fruit Relish, Vanilla Sweet-Water, Macadamia Nut Tuille

Supplemental 6  
追加料金

Entrees

**NEW YORK STEAK SALAD\***

プライムニューヨークステーキのサラダ仕立て ゴートチーズドレッシング  
10 oz Sliced Prime New York Steak  
Charred Onions, Starfruit, Garlic Croutons,  
Goat Cheese Ranch  
36

**SEARED AHI SALAD\***

近海マグロのサラダ 柚子胡椒風味のアボカドピューレ  
Marinated Ahi, Yuzu Aioli, Baby Potatoes,  
Purees of Carrot, Avocado Yuzu, Balsamic Red Cabbage,  
Long Beans, Tomatoes, Orange, Parmesan Crisps  
24

**SEARED SCALLOP LINGUINI\***

ホタテのリングイネ 出汁バターソース ポーチドエッグとイクラと共に  
Dashi Butter Sauce, Poached TKG Egg,  
Capers, Ikura, Ao Nori, Shiso  
28

**CRUSTACEAN SANDWICH\***

ロブスター & クラブ  
Chilled Lobster Meat, Crab Salad, Bacon, Avocado  
Choice of Petite Salad or Paprika Garlic Fries  
36

**SOY BRAISED OXTAIL**

オックステールの煮込み スウィートコーンピューレ添え  
Sweet Corn Puree, Sesame Kale,  
Kim-Chee Daikon, Eggplant, Cucumber, Carrot  
34

**GRILLED FILET MIGNON\***

牛フィレのグリル グリーンペッパーと昆布のソース  
Hamakua Mushrooms, Cipollini Onions,  
Ao Nori Yukon Puree, Green Peppercorn Kombu Demi  
42

**SEARED LOCAL OPAH**

オパのソテー イカ墨とハートオブパームのピューレとシソバターソース  
Squid Ink & Hearts of Palm Puree, Choi Sum,  
Shiitake Mushrooms, Shiso Brown Butter  
30

**ROASTED JIDORI CHICKEN BREAST\***

地鶏胸肉のロースト マッシュルームヴルーテ  
Mushroom & Garlic Veloute, Long Beans, Leeks,  
Eggplant, Baby Potatoes, Kabocha Squash  
28

**53's BURGER\***

53's オリジナルハンバーガー フレンチフライとバナナケチャップ添え  
Grass Fed Local Beef, Waipoli Greens, Truffled Mushroom Duxelle,  
Apple Banana Ketchup, Parmesan Umami Fries  
22

ADD 2 oz SAUTEED FOIE GRAS

フォアグラのソテーを追加

Supplemental 22

\*Consuming Raw or Undercooked Meats, Poultry, Seafood, Shellfish, or Eggs may increase your risk of foodborne illness.