

## Starters

<b>CHILLED SEAFOOD TOWER*</b> 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, Lilikoï Cocktail Sauce, Kizami Wasabi Soy	72
<b>SEAFOOD SALAD*</b> 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 Yuzu Kosho Puree, Soybean and Tokyo Negi Oil Salad, Tosazu Gel	24
<b>FRESH MARKET OYSTERS*</b> 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 ☛ <i>ADD SIBERIAN OSETRA CAVIAR</i> キャビアを添えて	22 28
<b>KOMBU CURED KAMPACHI*</b> 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
<b>CRAB "LUMPIA"</b> 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 Hearts of Palm Cilantro Salad, Kanzuri Chili Aioli	20
<b>ROASTED PORK BELLY</b> 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
<b>GRILLED OCTOPUS</b> 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
<b>CRISPY LOBSTER KATAIFI ROLL</b> 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

<b>SOUP OF THE DAY</b> 本日のスープ	12
<b>KONA ABALONE SOUP</b> 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 Coconut Broth, Clams, Pickled Chilies, Soy Tobiko, Taro, Finger Lime	22
<b>53's CAESAR SALAD*</b> 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
<b>HOUSE MADE PIPIKAULA SALAD</b> 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

<b>SEARED OPAH*</b>	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		
<b>COCONUT POACHED LOCAL SNAPPER*</b>	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		
<b>NEW ZEALAND KING SALMON*</b>	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, Lup Cheong, Ho Farms Tomatoes, Potato Puree, Calamansi Sauce		
<b>SUSTAINABLE NORTH SHORE TILAPIA &amp; KING CRAB*</b>	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		
<b>SEARED WILD SCALLOPS*</b>	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		
🍷 <i>ADD SIBERIAN OSETRA CAVIAR</i> キャビアを添えて		28

## Meat

<b>GRILLED CUT PRIME RIBEYE 12 OUNCE*</b>	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		
<b>PEPPERCORN CRUSTED, 8 OZ BEEF FILET*</b>	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		
🍷 <i>ADD SEARED FOIE GRAS</i> フォアグラを添えて		22
<b>ROASTED DUCK BREAST*</b>	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		
<b>PORK LOIN FILET*</b>	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, Ko Choo Jang Hoisin Glaze		
<b>OLIVE CRUSTED COLORADO LAMB*</b>	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 ブルーベリーガストリック Two Double Loin Chops, Charmoula Spiced Couscous, Blueberry Gastric, Olive & Cocoa Nib Tapenade		

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

## Specialty Cut

<b>32 OUNCE, 21 DAY DRY AGED, PRIME TOMAHAWK STEAK*</b>	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, Peppercorn Sauce	
🍄 ADD ½ OZ SHAVED BLACK TRUFFLES 黒トリュフ (14 g) を添えて	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 MUSHROOM PASTA\*

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

🍄 ADD ¼ OZ SHAVED BLACK TRUFFLES 黒トリュフ (7 g) を添えて 25

### SEAFOOD FETTUCINE\*

シーフードフェットチーネパスタ 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 36

## Sides

<b>GARLIC STRING BEANS</b>	6	<b>YUKON GOLD POTATO PUREE</b>	6
インゲン豆のガーリックソテー		ポテトピューレ	
<b>SAUTEED MUSHROOMS</b>	8	<b>WHITE RICE</b>	4
マッシュルームソテー		ライス	
<b>GRILLED ASPARAGUS</b>	10	<b>PARMESAN UMAMI FRIES</b>	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.*