

# 53's Tasting Menus

## Five-Course Menu

\$95 per Person 🍷 \$45 Wine Pairing

### **KOMBU CURED KAMPACHI**

カンパチの昆布マリネ

### **CRAB "LUMPIA"**

ワタリガニのクリスピーロール

### **SUSTAINABLE TILAPIA**

ノースショアより ティラピアのソテー

### **PEPPERCORN CRUSTED BEEF FILET**

牛フィレ肉のペッパーステーキ

### **MIXED BERRY "AFFOGATO"**

ミックスベリーアッフオガート

## Six-Course Menu

\$135 per Person 🍷 \$65 Wine Pairing

### **SEAFOOD SALAD**

シーフードサラダ

### **KONA ABALONE SOUP**

コナ産アワビとアサリのスープ

### **HUDSON VALLEY FOIE GRAS**

フォアグラと焼きおにぎり

### **SEARED OPAH & SCALLOP**

香ばしく焼いたオパとホタテ

### **OLIVE CRUSTED COLORADO LAMB**

コロラド産仔羊のオリーブクラスト

### **CHOCOLATE ESPRESSO TART**

ワイルアチョコレートとエスプレッソのタルト

## Seven-Course Chefs Menu

\$195 per Person 🍷 \$85 Wine Pairing

Available For the Entire Table Only

### **KUALOA OYSTER & KING CRAB**

クアロアオイスター シャンパンジュレとキャビア添え  
タラバガニとアボカドムース ユズと白しょうゆのヴィネグレット  
Champagne Gelee, Caviar / Grilled Avocado, Yuzu, White Soy

### **AHI & KAMPACHI TARTARE**

近海マグロとカンパチのタルタル エスニック風味  
Smoked Trout Roe, Seaweed, Finger Lime, Curried Cucumber Milk

### **GINGER SOY LACQUERED LOBSTER TAIL**

ジンジャーソースをまとったロブスター なますとパイナップルと共に  
Carrot & Radish Namasu, Kaffir Lime, Pineapple

### **LOCAL SNAPPER "EN CROUTE"**

ローカルスナッパー トビコ入りシャンパンソース グリーンパパイアとオニオンのジャム添え  
Hearts of Palm, Green Papaya, Tobiko Butter Sauce

### **OCEAN "PASTA"**

イカの Pasta 風 自家製アワビベーコン、ウニ、イクラと共に  
Uni, Abalone, Sepia, Ikura

### **FILET & FOIE**

牛フィレとフォアグラ ほろ苦いナスのピューレ 骨髓入り紫芋のコロッケ  
Charred Eggplant, Sweet Potato Bone Marrow Croquette

### **TEXTURES OF WAIALUA CHOCOLATE**

ワイルアチョコレート 三つの味わい  
Chocolate Mousse Cake, Tequila Macaroon, Chocolate-Chili Ganache