

Starters

- CHILLED SEAFOOD TOWER*** 冷製シーフードの盛り合わせ 85
Lobster, Kauai Shrimp, Kona Abalone, Fresh Oysters, Sashimi, Tako, Poke,
Finger Lime Mignonette, Lilikoï Cocktail Sauce, Kizami Wasabi Soy
- SIBERIAN OSETRA CAVIAR** ロシア産オシエトラキャビア 195
One Ounce Served with Traditional Garnishes
- FRESH OYSTERS*** 生牡蠣 6ピース フィンガーライムヴィネガー 24
Six Oahu Grown Oysters, Served on Half Shell, Big Island Finger Lime Mignonette
🍷 **ADD SIBERIAN OSETRA CAVIAR** キャビアを添えて 28
- ONO AND UNI CRUDO*** オノ（白身魚）とウニのクルード 18
Yuzu, Pickled Radish, Grilled Avocado Mousse, Mint, Basil, Cilantro
- 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 28
Shiitake Mushroom, Pickled Ginger, Duck Soboro, Yakionigiri
- GRILLED OCTOPUS** タコのグリル エダマメサラダとオリーブのソース 18
Niçoise Olive Coulis, Taro Puree, Parmesan Edamame Salad
- CRISPY LOBSTER KATAIFI ROLL** ロブスタークリスピーカダイフロール 28
Avocado Puree, Aji Amarillo Aioli, Grana Padano, Lemon Confit
- SEARED SCALLOPS*** ホタテのソテー マッシュルームリゾットと共に モリンガと七味唐辛子 28
Mushroom Risotto, Red Shiso, Moringa Powder, Shichimi Togarashi, Thai Basil Oil

Soup & Salads

- BIG ISLAND HEART OF PALM POTAGE** 12
ハートオブパームのスープ ジンジャーとレモングラスの香り
Ginger, Lemongrass, Pipikaula, Candied Kombu, Leek Ash, Chili Garlic Oil
- KONA LOBSTER BISQUE** 18
コナ産ロブスタービスク
Lobster, Crème Fraiche
- TOMATO BURRATA SALAD** 10
ブラータチーズとトマトのサラダ
Burrata, Hearts of Palm, Thai Basil Powder, Blueberry Balsamic Gel
- 53's "WALDORF" SALAD** 14
マリーズガーデンバターレタスのサラダ ウォルドルフ風
Butter Lettuce, Blue Cheese Brie, Asian Pear, Red Grapes, Celery, Honey Mustard Vinaigrette
- SEARED AHI SALAD*** 18
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, Purees of Carrot, Avocado Yuzu, Balsamic Red Cabbage, Tomatoes,
Long Beans, Baby Potatoes, Orange, Parmesan & Black Pepper Crisps

**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イカ墨とハートオブパームのピューレ ブラウンシソバターソース
Squid Ink & Heart Of Palm Puree, Choi Sum, Shiitake Mushrooms, Shiso Brown Butter
- MEYER LEMON AIOLI BAKED MAHI MAHI WITH KING CRAB*** 48
マイヤーレモンアイオリで焼きあげたマヒマヒとタラバガニ ハートオブパームのタリアッテレ風
Heart of Palm "Tagliatelle", Black Truffle, Smoked Bacon, Sweet Corn Veloute
- SWEET SOY BROILED AHI*** 45
近海マグロのポン酢アイオリ炙り焼き ウベのピューレとローストトマト
Ube Puree, Avocado, Ikura, Kaiware, Roasted Tomato Lomi-Lomi
- WHOLE LOBSTER*** 65
ロブスターのスイート&スパイシーグレイズ サフランの香り
Grilled Pineapple, Saffron, Red Onion, Wilted Watercress, Sweet & Spicy Glaze

Meat

- GRILLED PRIME RIBEYE 12 OUNCE*** 56
サンジャンでマリネにしたプライムリブアイステーキ
Ssamjang Marinade, Crispy Duck Fat Potatoes, Caramelized Maui Onion, Chimichurri
- PEPPERCORN CRUSTED, 8 OZ BEEF FILET*** 58
牛フィレのペッパーステーキ 骨髓入りマッシュポテト添え グリーンペッパーデミソース
Hamakua Mushrooms, Cipollini Onion, Bone Marrow Yukon Puree, Green Peppercorn Demi
- 🍷 **ADD SEARED FOIE GRAS** フォアグラを添えて 22
- ROASTED MOULARD DUCK BREAST*** 42
鴨胸肉のロースト ココナッツソース ローストピーナッツ添え
Marinated Long Beans, Kabocha Squash, Toasted Peanut, Chili Lime Coconut Sauce
- HERB CRUSTED LAMB CHOP*** 62
仔羊のハーブクラスト ガーリックニョッキ カレー風味
Gnocchi, Honey Roasted Carrot, Edamame Puree, Curry

**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 日間熟成させたトマホークリブアイステーキ	
Bone Marrow Potatoes, Smoked Mushroom, Choi Sum, Namasu Pickles, Green Peppercorn Sauce, Calamansi Dijon, Chimichurri	
🍄 ADD 1 OZ SHAVED TRUFFLES トリュフ添え (28 g)	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		WITH KING CRAB タラバ蟹	
Half	72	Butter Poached	68
Whole	82		

Pasta

MUSHROOM AND BLUE CRAB TAGLIATELLE*	34
ブルークラブのタリアッテレ ポルチーニマッシュルームと出汁バターソース	
Confit Porcini Mushroom, Okinawan Spinach, Garlic, Bonito Butter	
🍄 ADD ½ OZ SHAVED TRUFFLES サマートリュフ添え (14 g)	25

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	GARLIC PAPRIKA FRIES	8
アスパラガスのグリル		パプリカガーリックフレンチフライ	

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