

Starters

**CORN CHOWDER**

オアフコーンチャウダー ピピカウラ入り  
Pipikaula, Chives  
cup 5 / bowl 10

**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

**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

**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

**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

**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

**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

*Executive Set Lunch 38-*

Choice of Appetizer

**CORN CHOWDER**

オアフコーンチャウダー ピピカウラ入り

**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**

香ばしく焼いたオパ イカ墨とシソバターソース  
Squid Ink & Hearts Of Palm Puree  
Shiso Brown Butter

**SCALLOP LINGUINI**

ホタテのリングイネ ダシバターソース  
Poached TKG Egg, Sea Asparagus  
Ikura, Dashi Butter Sauce

Dessert

**COCONUT PANNA COTTA**

ココナッツパannaコッタ ブルーベリーコンポートとグラニテ添え  
Blueberry Compote, Granite

Entrees

**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  
Poached TKG Egg, Ikura, Sea Asparagus,  
Capers, Shiso, Dashi Butter Sauce  
28

**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

**CRUSTACEAN SANDWICH\***

ロブスター & クラブのサンドウィッチ  
Chilled Lobster Meat, Crab Salad, Bacon, Avocado  
Choice of Petite Salad or Paprika Garlic Fries  
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

**GRILLED 6 oz FILET or 10 oz NY STEAK\***

牛フィレのグリル or ニューヨークステーキ  
骨髓入りマッシュポテト グリーンペッパーデミ  
Hamakua Mushrooms, Cipollini Onion,  
Bone Marrow Yukon Puree, Red Wine Reduction  
42

**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, Paprika Garlic 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 illnesses.