

## *Five Course Tasting Menu*

*\$95 exclusive of tax and gratuity \$45 Wine Pairing*

### **ONO & UNI CRUDO**

オノ（白身魚）とウニのクルード

Yuzu, Pickled Radish, Grilled Avocado Mousse, Mint, Basil, Cilantro

### **GRILLED OCTOPUS**

タコのグリル エダマメサラダとオリーブのソース

Niçoise Olive Coulis, Taro Puree, Parmesan Edamame Salad

### **SEARED OPAH**

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

### **PEPPERCORN CRUSTED BEEF FILET**

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

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

ミックスベリー"アッフォガート" コンデンスミルクアイス ストロベリークリームソース、ココナッツモカクランチ

Condensed Milk Gelato, Strawberry Cream Sauce, Milk Kanten, Coconut Mocha Crunch

---

## *Six Course Tasting Menu*

*\$135 exclusive of tax and gratuity \$65 Wine Pairing*

### **AHI KAMPACHI TAKO CRUDO**

近海マグロ、カンパチ、タコのマリネ

Cherry Tomatoes, Sea Asparagus, Ogo, Thai Basil Oil, Coconut Yuzu

### **BIG ISLAND HEART OF PALM POTAGE**

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

### **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

Shiitake Mushroom, Pickled Ginger, Duck Soboro, Yakionigiri

### **SEARED SCALLOP**

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

Mushroom Risotto, Red Shiso, Moringa Powder, Shichimi Togarashi, Thai Basil Oil

### **HERB CRUSTED LAMB**

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

### **CHOCOLATE ESPRESSO TART**

ワイルアチョコレートとエスプレッソのタルト

Caramel Sauce, Rum Marshmallows, Caramelized Bananas, Banana Gelato