4 コーステーステイング

スターター

スイカのサラダ

WATERMELON SALAD

圧縮したクニア産スイカ、ローカル産ブッラータ
こんがり焼いたピスタチオ、甘酸っぱいローカル産フィンガーライムとバジル

ハドソンバレー産フォアグラの燻製

SMOKED HUDSON VALLEY FOIE GRAS

マウイゴールドパイナップルのロースト、カハルウ産ココナッツのチャツネ
マカダミアナッツピューレとバニラソース
（$15 追加料金）

メバチマグロのカルパッチョ

BIG EYE AHI CARPACCIO

枝豆、オゴ、エバ産オニオン、たまり醤油、アボカドのピューレ
わさびバジルソースとクリスピーライス

前菜

ソフトシェルクラブ

SOFT-SHELL CRAB

地元産フライドグリーントマト、セロリのサラダとグリビッシュソース

ローストカリフラワー

ROASTED CAULIFLOWER

オプラ農場産人参、マルコナ産アーモンドと
800年前のレシピを使ったカレーパウダー

モリンガの手切りタリアテッレ

HAND CUT MORINGA TAGLIATELLE

パルミジャーノ・レッジャーノとアルバ産白トリュフ
（$100 追加料金）

グリーンピースの手打ちスカルピノック

HAND ROLLED SWEET PEA SCARPINOCC

ラディッシュ、アップルウッドベーコンと ギャバグロウレタス

メイン

サーモンとスイートハーブ

SALMON AND SWEET HERBS

ニュージーランド産サーモンの煮込み、塩漬けキャベツ
ローストフィンガリングポテトと“キャビア”ソース

ルドヴィコ養鶏場のチキン

J. LUDOVICO FARMS CHICKEN

ハーブローストチキン、グリーンアスパラガス
ハマクア産マッシュルーム、パルミジャーノレッジャーノ
ポテトの手打ちニョッキ

48 時間蒸したショートリブのパイ皮包み

48-HOUR BRAISED SHORT RIB EN CRÔUTE

ホー農場産人参のグラッセ、炒めたほうれん草とシャスールソース

A-5 和牛牛のグリル

GRILLED JAPANESE A-5 WAGYU

クラ産ロメインレタス、ホー農場産トマト、ほうれん草のパン粥
とボーン・マロー・ビネグレット・ドレッシング
（$82 追加料金）

ケアホレ産ロブスター

KEAHOLE LOBSTER

1ポンド炙りロブスター、カタルーニャスタイルパエリア
こんがり焼いたバーミセリ、アサリ、ムール貝、アイランドキャッチ
ポーチュギーズソーセージ、サフランのブロス
（$30 追加料金）

デザート

パイナップルアップサイドダウンケーキ

PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKE

バニラバターケーキ、キャラメライズドパイナップルとバニラアイスクリーム

”ガトーマルジョレーヌ”

“GÂTEAU MAJOLAINE”

マカダミアナッツダックワーズ、ハウピア
ココナッツキャラメルとクイアエステートチョッコレート

プロフィットロール ア・ラ・パリネーズ

PROFITEROLES À LA PARISIENNE

ホイップクリーム、チョコレートアイスクリームと、クイアエステートチョコレート

ホクズ特製温かいチョコレートクーラント

HOKU'S WARM CHOCOLATE COULANT

ラズベリークーリー、バニラアイスクリームとアラエアソルト