

# Hoku's Valentine's Day

ホクス バレンタインデー ディナー

2019年2月14日

## *Amuse Bouche*

アミューズブーシュ

### **Big Island Goat Cheese Panna Cotta** gf ef

ハワイ島産ゴートチーズのパンナコッタ

トマトと梅干のチャツネ | 餡がけマカダミアナッツ | チャービル

ピエールスパー、ブリュットロゼ、クレマンダルザス

### **Perilla Scented Seared Ahi** nf ef

アヒ (マグロ) のシソ風味たたき

燻製マグロのムース | ブルーベリーガストリック | イカ墨クラッカー

メルヴィルエステート、ピノワール、サンタリタヒルズ

### **Day Boat Scallop with "Peas and Carrots"** gf nf ef

ホタテ貝柱 "ピーズ&キャロット"

エンドウとスペルト小麦のリゾット | 人参ロースト

トレフェセンエステート、シャルドネ、ナパヴァレー

### **Sous Vide Tenderloin of Beef and Foie Gras** gf nf ef

テンダーロインビーフのスーヴィード&フォアグラ

椰子の新芽のピューレ | ベビー野菜 | マデイラワインのジュソース

スタッグスリーブワインセラーズ "ハンズオブタイム"、ボルドーブレンド、ナパヴァレー

### **Raspberry-Cranberry Mousse** nf

ラズベリーとクランベリーของムース

ベリーのメレンゲ | ココアスポンジ | チョコレートクリスプ

シャトーグラヴァ、ソーテルヌ

お一人様 110

ワインペアリング +45

gf = グルテンフリー nf = ナッツフリー ef = エッグフリー