



グランド

“魚とポイ”

“FISH AND POI”

レギスキャビア、スモークドマカジキ
エシャロットサラダとハマクア産トマトゼリー

オプラファームズ産ビーツサラダ

OPRAH'S FARM BEETS SALAD

ハワイアンハーツオブパーム(ヤシの新芽)、ビーツ、エンダイブ、
ハワイ島産ゴーとチーズとミントガストリックソース

野菜

キュウリのチルド(冷たい)スープ

CHILLED CUCUMBER SOUP

メロンとミント

“マッシュルームリゾット”

“MUSHROOM RISOTTO”

ハマクア産マッシュルーム、カフク産コーンとパルメジャーノレッジャーノ
(ブラックウインタートリュフ 追加の場合 4g - \$40)

or

手巻きタロイモアニューロッチェ(パスタ)

HAND ROLLED TARO ROOT AGNOLOTTI

ルアウの葉、ぱりぱりタロイモ、パルミジャーノレッジャーノと黒トリュフ
(ブラックウインタートリュフ追加の場合 4g - \$40)

”マカダミアナッツ”コナカハラ

“MACADAMIA NUT” KONA KAHALA

溶かしベルギーエンダイブ、トーステッドマカダミアナッツとハワイ島産柚子

味噌焼きセロリルート

MISOYAKI CELERY ROOT

マウンテンビュー農場産チョイスサム、ショウガのピクルスとコシヒカリ

ケアホレ産ロブスターのフリカッセ

FRICASSÉE OF KEAHOLE LOBSTER

ガバグロウ農場産レタス、さやえんどう、アップルウッズスモークドベーコン
ロブスターのボルドー風、ベアルネーズムスリーヌソース

燻製卵

SMOKED EGG

ワイアレア産卵のポーチドエッグ、ポテト、ガバグロウ農場産レタス
メープルシロップとブラックウインタートリュフ

”ピピカウラ”

“PIPIKAULA”

キャラフレックスキャベツの煮込み
荒目につぶしたポテトとサウザンドアイランドガストリックソース
(Upgrade to Japanese A-5 Wagyu - \$65)

マウイオニオン”ステーキ”

MAUI ONION “STEAK”

荒つぶしポテト、タイムと赤ワインソース

リンゴのシェイプアイス

APPLE SHAVE ICE

グリーンアップルのグラニテと塩味のクリーム

パイナップル”シェイプアイス”

PINEAPPLE SHAVE ICE

カリカリメレンゲ、ライムゼストとバニラワインゼリー

チョコレートバナナクリームパイ

CHOCOLATE BANANA CREAM PIE

クイアエステートチョコレート、アップルバナナ、ハウピア、キャラメライズドホワイトチョコ
レートとドウルセデレチェ

温かいクロロ

WARM KULOLO

タロイモのプディング
ココナッツキャラメルとスモークドココナッツアイスクリーム

185

ワインペアリングお一人様 95

ワンランク上のワインペアリング お一人様 135

エグゼクティブシェフ・ジョナサン ミズカミ監修

6名様以上のグループでご利用の場合、19%のサービス料が自動的に加算されます。

季節の仕入れ状況によりメニューは変更となる場合がございます。

*生または調理不十分な肉、家禽、魚介類、貝類、卵を摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性がございます。