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
ホー農場産トマト、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
(アルバ産白トリュフ追加 *4g* - $100)

or

手巻きタロイモアニュロッティ（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
(アルバ産白トリュフ追加 *4g* - $100)

”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

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、アップルウッド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

”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
(A-5 ランク和牛へのアップグレード – $65 追加料金)

リンゴのシェイブアイス
APPLE SHAVE ICE
グリーンアップルのグラニテと塩味のクリーム

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ゥルセデレチェ

味噌焼きカリフラワー
MISOYAKI CAULIFLOWER
マウンテンビュー農場産チョイサム、ショウガのピクルスとコシヒカリ

燻製卵
SMOKED EGG
ワイアル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ィンタートリュフ

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

パイナップル”シェイブアイス”
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

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

総料理長ジョナサン ミズカミとシェフ・ジョニー・ファン監修

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

October 2023