first from market

March 2017

~ BLT MARKET DINNER SET ~

Waikiki Set

Served with our signature Brazilian Cheesy Bread

~ FIRST ~

お好みでひとつお選びください

Charred Octopus タコのグリル
カフクコーン、マルコナアーモンド、グレモラータ

Baby Beet Salad ベビービーツのサラダ
スイートランドファームのゴートチーズ、アルグラ

Truffled Egg Toast トリュフと卵のブリオッシュトースト
ブリオッシュ、フォンティナチーズ、トリュフオイル

~ ENTREES ~

お好みでひとつお選びください

Risotto リゾット
カインファームのクリミニマッシュルーム、
ハーブクラスト

Grilled Hawaiian Tuna ハワイ産まぐろのグリル
ショートリブ、椎茸、大根、枝豆ピューレ、柚子胡椒フォーム

Roasted Jidori Chicken 地鶏のロースト
ラス・アル・ハヌート、玉ねぎのグリル、マッシュルーム、
ウンチョイ、ポレンタ

~ DESSERT ~

Mint Dark Chocolate Tart
ミントのカスタード、ダークチョコレートケーキ
55

We are dedicated to maintaining strong relationships with local purveyors in an effort to preserve both flavor and the environment and make every effort to support sustainable and organic farming practices.

EXECUTIVE CHEF *Johan Svensson*

Oahu Set

Served with our signature Brazilian Cheesy Bread

~ FIRST ~

お好みでひとつお選びください

Oysters 生牡蠣、
わさびカクテルソース、ミニョネット

Hawaiian Tuna Sashimi ハワイ産まぐろの刺身ポケ風味
キャビア、トマト

Local Tomato Salad ハワイ産トマトのサラダ
リコッタチーズ、アルグラ、バシルオイル

~ ENTREES ~

お好みでひとつお選びください

Squid Ink Tagliatelle イカスミのタリアテッレパスタ
ブイヤベース、マグロと鰆のパンソテー、サフロンアイオリ

Local Beef Tenderloin ハワイ産牛ヒレ肉
ハーブクラスト、ハワイ島産エリンギ、マッシュルームと赤ワインのソース

Crackling 2 Lady Pig Farmers Pork Shank
(for two)
2レディピッグファームのスネ肉(二人前)
アサリと海老のサフロンライス、パイナップル風味のソース

~ DESSERT ~

お好みでひとつお選びください

POG Parfait in Chocolate Sphere
POG(パッションフルーツ、オレンジ、グアバ)のパフェ、
チョコレート包み

Yuzu Panna Cotta
ゆずのパンナコッタ

80