



~ FIRST ~

下記より一品をお選びください

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

**Grilled Octopus Salad** タコのグリル  
イリイリファームのオーガニック野菜、ひよこ豆、焦がしトマト、マコナアーモンド・グレモラタ

**Buratta Salad** ブラタチーズのサラダ  
マリズガーデンのトマト、赤タマネギ、バジルシード・ピネグレット

~ SECOND ~

下記より一品をお選びください

**Housemade Pappardelle** 自家製パルパデッレパスタ  
ハワイ島産エリンギのロースト、黒トリュフ、ハーブクラスト

**Grilled Monchong** シマガツオのグリル  
グレープ、チェリートマト、黒オリーブ、パセリ・ピストソース、ブラウンバター

**Grilled Local Striploin** ハワイ産ストリップロインステーキのグリル  
ニョッキロメイン、バクチョイのガーリックソテー

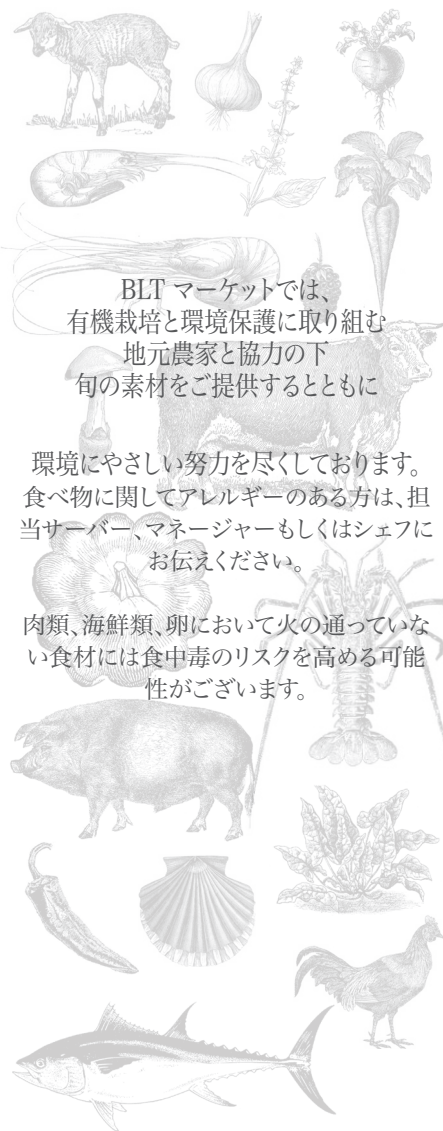
~ DESSERT ~

下記より一品をお選びください

**Frozen Chocolate Lavender Soufflé** 冷製ラベンダー風味のチョコレートスフレ  
オレンジ・アングレーズソース

**Kona Orange Cheesecake** コナオレンジのレアチーズケーキ  
チョコレートアイスクリーム

**Coconut Calamansi Gateau** ココナッツとカラマンシーのケーキ  
マンゴーシャーベット



BLTマーケットでは、  
有機栽培と環境保護に取り組む  
地元農家と協力の下  
旬の素材をご提供するとともに

環境にやさしい努力を尽くしております。  
食べ物に関してアレルギーのある方は、担  
当サーバー、マネージャーもしくはシェフに  
お伝えください。

肉類、海鮮類、卵において火の通っていない  
食材には食中毒のリスクを高める可能  
性がございます。

MARKET

EXECUTIVE CHEF *Johan Svensson*

お一人様 75ドル      ワインペアリング お一人様35ドル