

winter menu
冬のメニュー
the art of pairing food & wine
お料理とワインのコラボレーション

three courses 3品コース

MAITAKE MUSHROOM INDOCHINE 舞茸のアジアン風ソテー

グリーンパパイヤ、マッシュルーム出汁、オアフ島スミダ農場のクレソン、ガランラル(ショウガ科、バンウコン)、こぶみかんのピューレ

JERMANN, 2007 PINOT GRIGIO, VENEZIA GIULIA, ITALY

イエルマン・ピノグリージョ イタリア・ヴェネツィア ジュリア地方

オレンジの花の香り、ハチミツ、アプリコット、アップル、ミネラルの芳香、きりっとした酸味の白

COLORADO LAMB コロラドラム

仔羊のロースト、レンズマメのバドゥーバンスパイスを効かせたラム仔羊のベーコンのコンフィ、チェリートマト、ガーリック、ラムの肉汁ソース・ウィンターセイボリーハーブ風味

TINTO PESQUERA, 2006 CRIANZA RIBERA DEL DOURO GRAND CRU, SPAIN

ティント・ペスケラ クリアンサリベラ・デル・デュエロ グランクリュ スペイン、リベラ・デル・デュエロ地方

ブラックチェリー、ブルーベリー、クローブやシナモン等のブラウンスパイス、バニラと大地の香り(赤)

MARINATED DATE TARTE デーツ(ナツメヤシ)タルト

マスカルポーネのムース・オレンジブロッサム風味、アーモンドクッキー、シトラスソース、シナモンアイスクリーム、カルダモンシロップ

OLIVARES, 2006 DULCE MONASTRELL, JUMILLA, SPAIN

オリバーレス、ドゥルセ・モナストレル スペイン、フミーリャ地方

ブラックフルーツ、ナツメヤシの実、シトラス、大地の香りのデザート赤ワイン

お料理/お一人様 69.00

ペアリングワイン/お一人様 48.00



four courses 4品コース

ESCABECHE OF BIG ISLAND ABALONE ハワイ島産鮑のエスカベージュ

鮑、コリアンダーと野菜のマリネ、マンチェゴチーズ(スペイン原産の羊乳チーズ)のコロッケ、

セラーノハム(イタリアの生ハム)、サンドライトマトソース

VOLLRADS, 2004 RIESLING, RHEINGAU, GERMANY

フォルラーツ・リースリング ドイツ・ラインガウ地方

白桃、ピーチ、オレンジクリーム、ガソリンのアロマの白

DAY BOAT CATCH PROVENÇALE 本日の鮮魚 プロヴァンス風

本日の鮮魚ブラックオリーブ焼き、レモンブリザーブ、オアフ島ノースショア産ビッグウェイブマト、ケイパー、

ウイキョウとハーブのブレゼ(煮込み)、レモンタイムソース

DOMAINE DE CHATENOY, 2006 MENETOU-SALON, LOIRE

ドメヌ・シャテノフ メネトゥーサロン、フランス・ロワール地方

シトラス、白桃、アプリコット、ミネラル、きりっとした酸味、長い余韻の白ワイン

ROASTED KUROBUTA PORK LOIN 黒豚のロースト

黒豚ばら肉塩ズケのカリカリ 山葵風味の青りんご、パースニップ(白にんじん)のピューレ、肉汁甘酢ソース

CESARI MARA, 2006 VALPOLICELLA SUPERIORE, RIPASSO

チェサーリ マーラ、ヴァルポリチェッラ・スベリオーレ リパッソ イタリア・ヴェネト地方

熟したブラックベリー、カンゾウ、レザー、スパイスの効いたレーズンの香りの赤

またはソムリエの稀少コレクションから

A.F. GROS, 2003 BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

アンヌフランソワーズグロ、ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ フランス・ブルゴーニュ地方

濃厚なブラックフルーツ、湿り気のある土っぽさ、繊細な渋み、カシス、ブラックチェリー風味の赤

(9.50 追加)

LILIKOI MALASADAS リリコイマラサダ

パッションフルーツ味のマラサダ(ポルトガル風揚げパン)、グアバピューレ、パイナップル・ココナッツアイスクリーム

BLANDY'S, MALMSEY MADEIRA, 5 YEAR

ブランディーズ・マルムジー・マデイラ、5年、ポルトガル、2.5オンス(約75ml)

スパイシーな洋梨の味わいのデザートワイン、ポルトガル同士のハッピーな出会い

お料理/お一人様 78.00

ペアリングワイン/お一人様 55.00

上記ワインを単品でお召し上がりの場合 グラス 17.50 (5oz、約 150ml)

デザートワイン グラス 13.00

ソムリエ稀少コレクション グラス 29.00 (5oz、約 150ml)

George Mavrothalassitis ジョージマプロ
chef proprietor オーナーシェフ

Kevin Chong ケビン・チョン
chef de cuisine 料理長

Todd Ashline トッド・アシュリン
director /sommelier ディレクター/ソムリエ

GRAND DEGUSTATION
シェフのテーブルおまかせコース
全種類のお料理を小さいサイズでお楽しみ頂けます。ご同席のお客様全員でご注文下さい。

お料理/お一人様 165.00
ペアリングワイン/お一人様 85.00



six courses 6品コース

HUDSON VALLEY FOIE GRAS AU TORCHON

ハドソンヴァレー産フォアグラ、トーション仕立て
スパイスを効かせたマルコナアーモンド(スペイン産アーモンド)、青トマト、マーマレード、芥子菜、
イチジクビネガーソース、ポルトガル風スイートブレッドのトースト

FITZ-RITTER, 2007 GEWURSTRAMINER
フィッツリッター ゲヴェルトトラミネール ドイツ、プファルツ地方
ライチー、花、スパイス、硬い青りんごの香りとほんのり甘さのある白

TAMARIND ROASTED SABLEFISH ギンダラのロースト、タマリンドソース
エクストラヴァージンオリーブオイル、ヨーグルトとレモンでマリネしたセロリ、きゅうり、ラディッシュ
ガーリックのビュール・エスプレット(フランス・エスプレット産唐辛子)風味

CHATEAU POUILLY, 2006 POUILLY-FUISSE, CUVÉE 1551
シャトー・フュイ ブイ・フュイッセ、キュヴェ 1551 フランス、ブルゴーニュ地方
キャンディーコーティングしたフルーツ、イチジク、アブリコット、オレンジ、ミネラル(白)

KEAHOLE LOBSTER PAELLA ハワイ島ケアホレ産ロブスターのパエリア
赤ピーマンのロースト、グリーンオリーブ、コリアンダーの素揚げ、ロブスターとチヨリソーのジュ(汁)

SAINT CLAIR, 2006 VICAR'S CHOICE PINOT NOIR, MARLBOROUGH
セイント・クレア ヴァイカーズチョイス ピノワール ニューゼaland、マールボロ地方
チェリー、ラズベリー、スモモ、レッドカラント(赤フサスグリ)風味の赤
またはソムリエの稀少コレクションから

MARC COLIN, 2006 SAINT AUBIN 1ER CRU LA CHATENIERE
マルク・コラン、サン・トールバン・ブルミエクリュ、ラ・シャトウニエール、フランス・ブルゴーニュ地方
白檀の芳香、スパイス、砂糖漬けレモンの味わい、長引く余韻の白ワイン(5.50追加)

100% WAGYU BEEF 和牛ビーフ

サーロイン、ショートリブのプレゼ・ブルゴーニュ風(赤ワイン煮)、ふだん草のクリーム煮、
ひよこ豆をつぶして揚げたパニス、オアフ島ワイマナロ農場産胡椒の実、山椒のソース

PAUILLAC DE PICHON-BARON, 2005 PAUILLAC
ピションバロン フランス・ボーイヤック地方
クロスグリ、スモモ、ブラックベリー、レザー、バニラの香りの赤
またはソムリエの稀少コレクションから

CLOS DE MARQUIS, 2003 ST JULIEN
クロ・デュ・マルキ サンジュリアン、フランス・ボルドー・メドック地方
熟したクロスグリ、ラズベリー、ブラックベリー、磨きのかかった渋みのある赤(5.50追加)

BIG ISLAND GOAT CHEESE QUENELLE ハワイ島産ヤギのチーズのクネル
レモン、パーペナとスイカの皮のチャツネ、ケシの実のスコーン、ハワイ島ヒラバラ農場のグリーン野菜

MILLESIME, 2005 SAUMUR CHAMPIGNY
ソミュール・シャンピニー、ミレジム フランス、ロワール地方
ラズベリー、タバコ、湿けのある土っぽさ、クランベリーの芳香、ソフトな渋みを持つ赤

CHOCOLATE & PUMPKIN

チョコレート&パンプキン

スパイスチョコレートソースとかぼちゃの種、チョコレートマシュマロ、パンプキンアイスクリーム

WARRES, OTIMA, 10 YEAR TAWNY
ワレズ・オテマ・トウニー10年
ナツメヤシの実、レーズン、スモモ、アニス、バニラの芳香のポートワイン

お料理/お一人様 120.00
ペアリングワイン/お一人様 62.00