

summer menu

夏のメニュー

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

MELI-MELO OF SUMMER VEGETABLES 夏野菜の炊き合わせ

グリーン&ホワイトアスパラガス、オアフ島マオ農場直送 オーガニック野菜各種、スミダ農場のクレソン、ひよこ豆のベニエ、
茄子、タヒニ(ねり胡麻)と黒にんにくのババガヌーシュ(ディップ)

ARGILEX DE GAUTIER, 2005 VOUVRAY

アルギレ・ドゥ・ゴートイエ ヴーヴレイ、フランス・ロワール地方
ミネラル、ストーン、洋梨、黄りんご、アプリコット風味の白

COLORADO LAMB コロラドラム

焦がし焼きビッグウェイトマトのピッサラディエール(ニース風ピザ)、仔羊のベーコン、アンチョビ、ガーリックチップス、
あめ色に炒めたフェネルと玉ねぎ、ブラックオリーブパウダー、アメリカンパセリオイル、ラムの肉汁ソース

CHATEAU MONTELENA, 2006 CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY

シャトーモンテリーナ カボルネソーヴィニオン、カリフォルニア州・ナパヴァレー
ブラックベリー、クローブシナモン、スモモ、ブラックカラントの香り エレガントな赤

SOURSOP AND BIG ISLAND LYCHEE トゲバンレイシとハワイ島産ライチ

ライスプディング、ハワイ産ハニークリスブアップル、ライチの実、
ザクロとタピオカ、トゲバンレイシ(熱帯フルーツ)のピューレ

DOMAINE DE DURBAN, 2007 MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

ドメヌ・ド・ダーバン ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ、フランス・ローヌ地方
オレンジの花、グレープフルーツとキャラメル風味、甘口の白

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

KONA KEA SHRIMP コナケアシュリンプ

ガラムマサラのアクセント、エスペレット唐辛子風味のサワークリームエマルジョン、
チャービル、椰子の芽と青りんごのレムラードソース添え

GROF DEGENFELT, 2006 TOKAJI MUSCAT LUNEL, HUNGARY

ディゲンフェルトトカイミュスカリュネル、ハンガリー
白い花びら、ピーチ、アップル、マーシュグレープフルーツの白

DAY BOAT CATCH BOURRIDE "MODERNE" 本日の鮮魚のブーリッド"モデルヌ"

ブーリッド(海鮮スープ)でポーチした本日の鮮魚のメダイオン

リーキとオニオンのエチュベ、アイオリサバイオンソース、シーアスパラガスの天ぷら

DOMAINE DES MALANDES, 2006 CHABLIS

ドメヌ・デュ・マランド シャブリ、フランス・ブルゴーニュ
レモン、ライム、ミネラル、蜜蝋、トーストの香り

KUROBUTA PORK "A LA SAIGON" 黒豚のロースト ア・ラ・サイゴン

ビンロウ樹(ヤシ科)の葉で包んでローストした黒豚ロース、きくらげ、レモングラス風味の肉汁ソース、レモンオイル
カリカリのスネ肉、グリーンパイアヤ、きゅうり、トマト

MOVIA, 2004 PINOT NERO, SLOVENIA

モヴィア・ピネロノ、スロベニア

やわらかいチェリー、ラズベリー、大地の香りとソフトな渋みでバランスのとれた赤
またはソムリエの稀少コレクションから

LIGNIER, 2005 MOREY-SAINT-DENIS

リニエ モレ・サン・ドニ、フランス、ブルゴーニュ

ふくよかなブラックフルーツと湿原の香り、上品な渋み、スグリ、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)、グアパピューレ、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 ジョージマブロ
chef proprietor オーナーシェフ

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

Wai Kit "Perry" Ho ワイキット"ペリー"ホー
pastry chef パティシエ

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 グランド・デグスタシオン

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

HAMACHI POKE & CAVIAR ハマチのポケ&キャビア

ハワイ島ハナペペ産の天然塩、からし菜、しょう油、柚子かんずり漬(新潟特産香辛料)で和えたハマチのポケ
カリフォルニア産キャビア、ハワイ産アボカド、エキストラバージンオイルでトーストしたカントリーブレッドのクルトン

PAZO BARRANTES, 2007 ALBARINO, RIAS BAIXAS

バゾ・デ・バランレス・アルバリーニョ、スペイン・バイシャス地方
オレンジの砂糖漬け、白い花びら、洋梨の香りの白

KEAHOLE LOBSTER & PIRIE MANGO SALAD ハワイ島ケアホレ産ロブスターとピリーマンゴのサラダ

ピリー種マンゴのカレー仕立て、ローストパプリカ、タロ芋のチップス
レモングラス、ライムジュースとココナッツミルクのボワゾン・クリュソース

DUSTED VALLEY, 2008 YAKIMA VALLEY

ダステッドバレー、米・ワシントン州・ヤキマバレー

白桃、パイナップル、蜂の巣、ミネラルの余韻

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 CHATENIÈRE

マルク・コラン サン・トーバン・プルミエクリュ、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 (6. 50追加)

CRISPED SABLEFISH "BASQUAISE" 鱈のクリスピー仕立てバスク風

ガーリック、トマト、ピショリーヌオリーブ、ケイパー、バジリエッセンス、しんなりさせたビターグリーン添え

DOMAINE OTT, 2008 ROSE, BANDOL

ドメーヌ・オット バンドールロゼ、フランス・プロヴァンス地方

“ピーチ、アブリコット、イチゴ、スパイスとマンゴー風味のロゼ”

100% WAGYU BEEF 和州牛ビーフ

和州牛サーロインのメダイオンソテー、オックステールのリエット(パテ)、ポテトフォンダン、
貝割れオニオン、にんにくの新芽、オアフ島ミダ農場産クレソンのピューレ、ソース・ボルドレーズ(赤ワインソース)

TERRALSOLE, 2006 ROSSO DI MONTALCINO

テッラルソレ ロッソ・ディ・モンタルチーノ、イタリア・トスカーナ

熟したチェリー、スグリ、マッシュルーム、大地の香り、バニラ(赤)

またはソムリエの稀少コレクションから

KAPCSANDY, 2007 ENDRE, NAPA VALLEY

カプクシャンディー エンドレ、カリフォルニア・ナパヴァレー

熟したクロスグリ、ラズベリー、ブラックベリー、磨きのかかった洗みのある赤 (6. 50追加)

BIG ISLAND GOAT CHEESE BAVAROISE ハワイ島産ゴートチーズのババロア

砕いたマーコナーモンド、パン・デピスのトースト、サワーチェリー、
セロリとタラゴンのブレゼ、チェリーグラッセ

DI STEFANO, 2005 SOGNO, COLUMBIA VALLEY

ディ・ステファノ・ソーニョ、ワシントン州コロンビアヴァレー

チェリー、ラズベリー、ドライハーブとスパイス香の赤

CHOCOLATE AND BANANA チョコレート&バナナ

チョコレートバナナクリームキャラメル、チャイニーズアーモンドデカダンス、アーモンドアイスクリーム

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 63.00