



## Menu du Soir

### Amuse Bouche

アミューズブッシュ

"Big Island" Kampachi Tartare,  
Velouté Glacé au Fenouil,  
Huile au Basilic, Cigare Croustillant 58

ハワイ産カンパチタルタル  
冷製フェネルスープ、バジルオイル

Chilean Sea Bass Vapeur  
Billes de Légumes,  
Sauce Crémeuse au Crustacé 68

スズキのヴァプール  
ベジタブルスフィア、ロブスタービスクソース

Filet de Canard Rôti, Kumquat Confit,  
Navets Glacés, Ail Noir Mousseline,  
Orange Purée,  
Pommes Soufflées, Sauce Orange 70

鴨胸肉のロースト、金柑のコンフィ  
大根、黒にんにく、ポテト、オレンジソース

Chocolat Café et Noisette  
Mousse au Chocolat  
de Waialua Estate,  
Croustillant à la Noisette  
Biscuit Éponge au Café,  
Ganache au Chocolat Noir  
de Waialua Estate 27

グアナハチチョコレートムース、ヘーゼルナッツチョコ  
コーヒー風味スポンジケーキ、ダークチョコレートソース

または

Chariot de Fromage 45

(18 supplement)

チーズの盛り合わせ

(コース料金に別途18ドルが追加されます)

Mignardises

小菓子

195

Wine Pairing 110

ワインペアリング

## Menu Dégustation

### Amuse Bouche

アミューズブッシュ

Foie Gras de Canard, Chutney d'Ananas à la Graine de Moutarde  
Coconut Gelée, Raisin au Vin Blanc 52

フォアグラ、パイナップルチャツネ、マスタードシード  
ココナッツジュレ、グレープのホワイトワインマリネ

### Saint-Jacques Rôti

Feuilles de Seiche, Grains de Caviar, Consommé de Crustacé 50

帆立貝のロティと烏賊の薄作り、ロブスターコンソメ

Homard Poché, Beurre Blanc à la Vanille  
Mousseline de Romanesco à l'Amande 85

ロブスターのポッシェ  
ロマネスコピューレ、アーモンドシロップ、バニラバター

### Filet de Bœuf

Sauce Périgueux Façon Rossini, Mousseline Truffée, et Pommes Soufflées 75

USプライムビーフフィレとフォアグラのソテー、ポテト、トリュフソース添え

### Chariot de Fromage 45

チーズの盛り合わせ

Le Canelé à la Mousse de Caramel, Compote de Pommes

キャラメルムース、アップルコンポート、カヌレ風

Mousse Glacé au Miel et Crème Fraîche  
Compotée d'Agrumes de Saison 26

ハニークリームセミフレッド、季節のフルーツコンフィ

または

### Soufflé Vanille

Sauce Caramel aux Épices, Crème Anglaise au Grand Marnier,  
Sauce au Chocolat Lait, Chocolat Blanc Croquant 30 (12 supplement)

バニラスフレ

キャラメルソース、グランマニエアングレーゼソース、ミルクチョコレートソース、  
(コース料金に別途12ドルが追加されます)

### Mignardises

小菓子

255

### Wine Pairing 125

ワインペアリング

### Caviar キャビア (30 Grams)

Blinis, Traditional Accoutrements ポテトブリーニとトラディショナルコンディメント添え

### Crown Jewel クラウンジュエル

プレミアムグレードアメリカンホワイトチョウザメ、金と銀の斑点のあるキャビア  
クリーン、リッチ、昆布フレーバー、ピロードのような口あたり

550

### Imperial Osetra インペリアルオセトラ

アイボリーグレーの色合いが美しい。香ばしいブラインと海藻の風味にナッツのようなニュアンス。

ギリシャ産高級シベリアチョウザメ

450

### Golden Reserve ゴールデンリザーブ

金色の光沢が美しいビーズキャビア。最も成熟したアメリカシロチョウザメ、滑らかでバターのような風味と食感

350

Applicable Excise Tax and Gratuity are not included in the above prices.

For parties of 6 or more guests, a service charge of 19% will be applied.

Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.

## Menu

### Les Assiettes Potagères Garden Vegetable Plates

ガーデンベジタブルセレクション

#### Les Tomates Cerises, Ruban de Concombre Sorbet de Gazpacho Vinaigrette à la Mangue 45

チェリートマト、キュウリの薄切り、ガスパッチョソルベ、  
マンゴードレッシング

#### Oignons Farcis à l'Oignon Consommé Oignons 43

スタッフドオニオンコンソメ風

#### L'Assiette de Légumes Mousseline d'Edamame à l'Ail 53

季節のベジタブル盛り合わせ  
ガーリック枝豆ムース

#### Roulé de Courgettes au Basilic Purée de Courgettes Vertes à l'Ail et Basilic 44

バジル、ズッキーニロール、  
ガーリック、グリーンズッキーニピューレ

#### Salade de Verdure, Herbes et Fleurs Vinaigrette aux Agrumes 35

ミックスグリーンサラダ、ハーブ、  
フラワー、シトラスドレッシング



wellbeing

Vegetarian selections prepared with  
less sodium and refined sugar



GF

These items  
do not contain gluten