



Menu du Soir

Amuse Bouche

アミューズブッシュ

Fine Lamelle de Kampachi
au Beurre Blanc et Ses Caviar
Tartelette au Tartare de Kampachi,
Gelee Clarified de Soupe de Poisson 65

カンパチ薄切り、ブールブランソース、キャビア、
カンパチタルタル、スーポドポワゾンジュレ

Chilean Sea Bass
Huitre sauce Crème de Langoustine
au Porto Blanc et Grains de Caviar,
Mousseline de Fenouils 65

チリアンシーバス
牡蠣、手長海老、ポートワインクリームソース
キャビア、フェネルピューレ

Filet d'Agneau
Aux Epinards, Ragout de Pois Chiche,
Caviar d'Aubergine 70

ラムフィレ肉の煮込み
ほうれん草、ガーリック、ひよこ豆
茄子ペースト

Le Cube au Chocolat Noir de Waialua,
Sorbet Aux Groseilles 29

ワイアルアダークチョコレート
レッドカラントソルベ

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

210

Wine Pairing 115

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 1 2 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、ビ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