



Four Course Menu 125 Wine Pairing 65

### STARTERS

Kabocha Squash Soup | Deep Sea Shrimp | Coconut | Shallot | Palm Sugar | Brussel Sprouts

Waipoli Greens | Shaved Vegetables | Hearts of Palm | Chia Seed | Avocado | Citrus | Green Goddess

Kiawe Smoked Fish | Espelette | Smoked Trout Roe | Chervil | Dill | Taro

\*Venison Tartare | Black Garlic and Truffle | Cured Egg Yolk | Forrest Greens | Sourdough

### APPETIZERS

\*"Lox" | Greens | Citrus | Raw + Pickled Vegetables | Seeds

He'e | Octopus | Miso and Parmesan Risotto | Lemon | Herbs | Hon Shimeji

Pork Belly | Scanlan Sauce | Onion | Kiawe Honey | Okinawa Sweet Potato

\*Ahi | Limu | Maui Sweet Onion | Cucumber | Uni | Ikura | Spicy Greens

### ENTRÉES

\*Local Catch | Osetra Caviar Vinaigrette | Celery Root Purée | Land and Sea Asparagus

Scallops | Bacon | Cauliflower | Salsa Verde | Brussel Sprouts | Kahuku Sweet Corn

Ika Ink Doppio Ravioli | Scallop + Shrimp | Pea + Mint | Lobster | Smoked Trout Roe | Yuzu Cream

Duck | Aged Breast | "Huli Huli" Smoked Tomato Jam | Pineapple | Mustard Seed | Demi

\*"Paniolo" Kobe Ribeye | Shishito Chimi | Shallot Mushroom | Fondant Potato | Tomato | Demi

\*Lamb | Beet | Carrot | Snap Peas | Marble Potatoes | Local Goat Cheese | Demi

### DESSERTS

Citrus Bar | Liliko'i Ganache | White Chocolate-Pistachio Crunch  
Kalamansi Curd | Gingersnap Tuile

Coconut Flan | Tres Leches Cake | Dulce De Leche Meringue  
Coconut Shortbread | Fresh Mango

Chocolate Mousse | Milk Chocolate Macadamia Nut Crunch  
Cinnamon Whipped Cream | Kona Coffee Anglaise

A 19% service charge is added for parties of 7 or more. General excise tax of 4.71% will be added to all transactions.

\*This item is cooked to Guest preference and/or may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



## Three-Course Keiki Dinner Menu 55

(keiki 3 - 9 years of age)

### Amuse Bouche

Crudité Vegetable and Ranch

### Starters

Fried Mac-n-Cheese Fritters

Mickey & Minnie Shaped Spam Musubi

Cheeseburger Stuffed Manapua

Mickey Shaped Grilled Cheese & Tomato Soup

### Entrées

Bucatini Pasta, Meatballs, Marinara, Parmesan Cheese

Catch of the Day, Steamed Rice, Carrots, Beurre Blanc

Grilled Steak, Roasted Potatoes, Green Beans, Demi Glace

Grilled Chicken Breast, Roasted Potatoes, Broccolini

### Desserts

“Grey Stuff” Cookies-n-Cream Tart

Hot Fudge Sundae

Fresh Fruit & Berries

### Beverages

Assorted Soft Drinks

Coke, Diet Coke, Sprite, Fruit Punch, Rootbeer, Powerade, Lemonade

Juices - Orange, Apple, Pineapple

Milks - Whole, Skim, Soy, Almond



Plant-based Four Course Menu 125    Wine Pairing 65

STARTER

**Ginger – Chickpea Spread**

Raw and Pickled Vegetables | Crisp Taro

APPETIZER

**Smoked Hamakua Mushroom**

Onion | Chili Pepper | Okinawa Sweet Potato

ENTRÉE

**Coconut Curry**

Choi Sum | Apple Banana | Squash | Beet | Black Sesame Purée | Chia Seed

DESSERT

**Pineapple Tart**

Macadamia Nut Frangipane | Brown Sugar | Braised Pineapple Compote

Pineapple Liliko'i Curd | Almond Butter | Short Bread | Haupia Sorbet

A 19% service charge is added for parties of 7 or more. General excise tax of 4.71% will be added to all transactions.

\*This item is cooked to Guest preference and/or may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



4 コーステイastingメニュー 125

ワインペアリング 65

## STARTERS スターター

**Kabocha Squash Soup** かぼちゃスープ | 海老 | ココナッツ | エシャロット | パームシュガー | 芽キャベツ

**Waipoli Greens** ワイポリグリーンズ | シェイブド野菜 | ハートオブパーム | バジルシード | アボカド | シトラス | グリーンゴッドスドレッシング

**Kiawe Smoked Fish** キアヴェ スモーク フィッシュ ディップ | エスプレット唐辛子 | スモークトラウトキャビア | チャービル | デイル | タロイモ

\***Venison Tartare** 鹿肉タルタル | 黒にんにくとトリュフ | 卵黄の塩漬け | フォレストグリーンズ | サワードウ

## APPETIZERS 前菜

\***“Lox” “ロックス”** ヒメダイ | グリーンズ | シトラス | 生と漬物の野菜 | シード

**He’e** タコグリルとリゾット | タコ | 味噌とパルメザンのリゾット | レモン | ハーブ | しめじ

**Pork Belly** 豚バラロースト | ピリ辛照り焼きソース | 玉ねぎ | キアヴェハニー | 紅芋

\***Ahi** アヒボケ | リム (海藻) | マウスイートオニオン | きゅうり | 雲丹 | イクラ | かいわれ大根

## ENTRÉES メイン

**Local Catch** 本日の魚 | オシェトラ キャビア ヴィネグレット | ハートオブパーム | アスパラガス | シーアスパラガス

**Scallops** 帆立 | ベーコン | カリフラワー | サルサベルデ | 芽キャベツ | カフクスイートコーン

**Ika Ink Doppio Ravioli** イカ墨ドッピオラビオリ | 帆立と海老 | えんどう豆とミント | ロブスター | スモークトラウトキャビア | ゆずクリーム

\***Duck** 鴨肉のグリル | 鴨の胸肉 | “フリフリ” スモークトマトジャム | パインアップル | マスタードシード | デミグラスソース

\***“Paniolo” Kobe Ribeye** 神戸牛リブアイステーク | ししとうチミチュリソース | エシャロットとキノコ | フォンダンポテト | トマト | デミグラスソース

\***Lamb** ラック・オブ・ラム | ラム | ピーツ | 人参 | スナップエンドウ | マーブルポテト | ハワイ産ゴートチーズ | デミグラスソース

## DESSERTS デザート

**Citrus Bar** シトラスタルト | パッションフルーツガナッシュ | ホワイトチョコレート-ピスタチオクランチ | カラマンシーカード | ジンジャースナップチュイル

**Coconut Flan** ココナッツフラン | トレスレチエケーキ | ドウルセ デ レチエ メレンゲ | ココナッツショートブレッド | フレッシュマンゴー

**Chocolate Mousse** チョコレートムース | ミルクチョコレートマカダミアナッツクランチ | シナモンクリーム | コナ コーヒー アングレーズ

7名様以上の団体様には19%のサービス料金を加えさせていただいております。すべてのお支払いには、ハワイの一般消費税4.71%が一律で加算されます。\*こちらのメニューは、お客様のお好みに合わせて調理いたします。生あるいは十分加熱されていない食材を含んでいる場合があります。生の食品や十分加熱されていない肉類、シーフード、甲殻類、卵類、摂取することで、お客様によっては健康を損なう可能性があります。



## Three-Course Keiki Dinner Menu 55

### 3 コース ケイキ (お子様) デイナー・メニュー

(3歳から9歳までのお子様を対象です。)

#### Amuse Bouche アミューズ(前前菜)

Crudité Vegetable and Ranch  
野菜、ランチディップ

#### Starters 前菜 (一品お選びください)

Fried Mac-n-Cheese Fritters  
フライド・マカロニ&チーズのフリッター

Mickey & Minnie Shaped Spam Musubi  
ミッキー&ミニー型スパムむすび

Cheeseburger Stuffed Manapua  
チーズハンバーグ入りマナプア (肉まん)

Mickey Shaped Grilled Cheese & Tomato Soup  
ミッキー型のグリルチーズサンドイッチ&トマトスープ

#### Entrées メイン料理 (一品お選びください)

Bucatini Pasta ブカティーニ・パスタ

ミートボール、マリナラ (トマト) ソース、パルメザンチーズ

Catch of the Day 本日のお魚

ライス、キャロット、ホワイトバターソース

Grilled Steak グリルドステーキ

ローストポテト、インゲン、デミグラスソース

Grilled Chicken Breast グリルドチキンの胸肉

ローストポテト、ブロッコリーニ

#### Desserts デザート (一品お選びください)

“Grey Stuff” Cookies-n-Cream Tart

「グレー・スタッフ」クッキー&クリームのタルト

Hot Fudge Sundae

ホットファッジ・サンデー

Fresh Fruit & Berries

フレッシュフルーツ&ベリー

#### Beverages お飲み物 (お好きなドリンクを一種類お選びください)

Assorted Soft Drinks ソフトドリンク各種

コーラ、ダイエットコーラ、スプライト、フルーツパンチ、  
ルートビア、パワーエイド、レモネード

Juices ジュース類

オレンジ、アップル、パイナップル

Milks ミルク類

牛乳、スキムミルク、豆乳、アーモンドミルク



## Plant-based Four Course Tasting Menu 125

ベジタリアン向け 4コース テイスティング・メニュー

ワインペアリング追加 65

(デザートを含む各コースのお料理にそれぞれ合うワインが提供されます。)

### STARTER スターター

#### Ginger – Chickpea Spread

しょうがとひよこ豆のディップ

生野菜のピクルス | タロ芋チップス

### APPETIZER 前 菜

#### Smoked Hamakua Mushroom

ハマクア産スモークマッシュルーム

玉ネギ | チリペッパー | オキナワ・スイートポテト

### ENTRÉE メイン料理

#### Coconut Curry

ココナッツカレー

ジャックフルーツ | アップルバナナ | 西洋かぼちゃ | ビーツ | 黒ゴマピューレ

### DESSERT デザート

#### Pineapple Tart

パイナップルのタルト

マカダミアナッツ・フランジパーヌ (アーモンドクリーム) | ブラウンシュガー | パイナップルのコンポート

パイナップル&リリコイカード | アーモンドバター | ハウピアのシャーベット

7名様以上のグループにはサービス料 19%を加えさせていただいております。すべてのお取引に際し、4.71%の消費税が加算されます。  
\*印のあるお料理はお客様のお好みの火の通り方で調理されるか、または材料に生または火を十分に通さないものが含まれている場合がございます。  
生または火を十分に通さない肉類、シーフード、貝類または卵類は、食物由来疾病のリスクを高める場合があります。