

お肉コース／3品＋デザート

chef's champagne cocktail

シェフからのウェルカムシャンペンカクテル



amuse bouche

アミューズ ブッシュ

カボチャのカレースープ、ベーコンココナッツのムース、
カカオニップ

appetizer

マッシュルーム - ブラックガーリック



舞茸、ハワイ島ハマクア産アライマッシュルーム&シメジ

オアフ島スミダ農場のクレソンサラダとそのエッセンス

アーティチョークとサルシファイ(西洋ゴボウ)の千切り、
韓国ブラックガーリック

チェリートマトのコンフィ、胡麻とアーティチョークのピューレ

entrée

ラム - タブナード



セップ茸(ポルチーニ)をあしらえたコロラド産仔羊ロース肉 茄子
絹さやのジュリエヌ、彩りオリーブのタブナードソース
サリエット(ハーブ)風味のジュ(肉汁ソース)

pre-dessert

プリ - デザート

スイカのシャンペンゼリー、フレッシュミント

dessert

チョコレート - マンゴー



ハワイ産マドレ社のハマクアチョコレートと
カカオニブのダックワーズ(焼き菓子)
トルコ原産唐辛子ウルフエ・ピベル仕立てのマンゴーのコンフィ
チョコレートのさくさくフィユティーヌ、
グアバとオリーブオイルのシャーベット

mignardises

ミニャディース

リリコイ マラサダ
マルトチョコレートヌガー

キャンディー パイナップル

コーヒー or 紅茶