

AZURE

アズーア・テイスティングメニュー

First Course

Keahole Lobster and Brioche

コナ・ケアホレ産ロブスターとブリオッシュ

マイヤーレモン・ブリザーブ、トリュフ・アイオリ、チャービル・ブラウン・バター

Second Course

Kaffir Scented Hearts of Palm Vichyssoise and Kauai Shrimp

カフィア風味のヤシの芽のヴィシソワーズとカウアイ産海老

きゅうりのコンプレス、ヤシの芽のピクルス、サワードー・クルトン、スモークいくら

Third Course

Crispy Skinned Pier 38 Fish

クリスピースキン・ピア 38 港からの魚

ヒラバラ農場産ダイコン、ハマクア産舞茸、スイートコーン・ドフィネ、フォアグラだし

Main

Hawaii Rancher's Ribeye Steak

ランチャーズ牛リブアイ・ステーキ

マローのコロッケ、アライ・マッシュルーム、タロ芋、蒲焼バター

Dessert

Meyer Lemon Cheesecake

マイヤーレモン・マスカルーポーネ・チーズケーキ

ラベンダー・ストロベリー、マカダミアナッツ・パブロワ、バジルシロップ

98 ワインなし / 142 ワインペアリング付

上記には 4.712% のハワイ州税がかかります。6 名様以上でご利用の際、18% のサービス料を加算させていただきます。
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますのでご注意ください。
食物にアレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい。