

AZURE

restaurant

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

ワインペアリング: Patz and Hall Sonoma Coast Chardonnay

パッツ & ホール・ソノマ・コースト・シャルドネ

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、スモークいくらワインペアリング:

Champalou Vouvray シャンパル ヴーヴレ

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

ワインペアリング: Loimer Gruner Veltliner

ロイマー・グリュナー・フェルトリーナー

Main

Prime 45 day Aged Striploin of Beef

45 日熟成プライム・エイジド・ビーフストリップロイン

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

ワインペアリング: Wiens Prum Fienherb Riesling or Provenance Cabernet

Sauvignon Napa ヴァインズ・プリュム・ファインヘルブ・リースリングまたは
プロヴナンス・カベルネソーヴィニオン・ナパ

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

ワインペアリング: Kenzo Estate Muku Late Harvest Sauvignon Blanc

ケンゾー・エステート・夢久レイトハーベスト・ソーヴィニオン・ブラン

98 ワインなし / 135 ワインペアリングつき

メニューは予告なく変更される場合がございます。

ザ・ロイヤル・パパアイナコースの、メニュー内容の変更は承っておりませんことをご了承下さい。