

AZURE

restaurant

Azure's Tasting Menu

アズーア スペシャル コースメニュー

1st

Azure Sashimi

アズーア風刺身

ハワイ産アヒ鮪と日本から直輸送のハマチのお刺身
アボカド、ウオーターメロン・ラディッシュのサラダ
生姜のヴィネグレ・ドレッシングとパパダム・クラッカー添え
ワイン： *Crios de Susana Balbo Malbec Rose'* クリオ・デ・スガナ・バルボ・マルベック・ロゼ

2nd

“Ocean Cappuccino”

オーシャンカプチーノ

ダンジェネス蟹とブラック・タイガー大海老の
カプチーノ風特製ブイヤベーススープ

3rd

Kona Lobster Tail Risotto

ハワイ島コナ産ロブスターのリゾット

ハワイ島コナ産ロブスターテールとサフロンの、トマトのマリネ、
ワイアルア産アスパラガスとパルメザンチーズのリゾット

ワイン： *BEX Riesling* ベックス・リースリング

4th

Butter Poached Fillet of Beef

牛フィレ肉のバター・ポーチ

ハマクア産マッシュルーム&タロイモのブランデー・ピューレ
マデラ&ブラック・トラッフルソース

ワイン： *Vita Nova Merlot by Jim Clendenen* ヴィタ・ノバ・メルロー

Dessert デザート

Kula Strawberries & Fior Di Latte

クラ産ストロベリー&フィオ・ディ・ラテ・ミルク・ジェラート
バルサミコ・シナモンのデリケートなソース

お一人様： \$72

お一人様 ワイン付き： \$95

Pricing excludes tax and gratuity.