

AZURE

restaurant

The Royal Papa 'āina **ロイヤル・パパイナ**

ロイヤル・ビーチ・カバナでお食事される方だけのメニューです。

先付け

Amuse Bouche

コース1

和牛ビーフの炙り焼き Torched Australian Wagyu Beef

キアヴェの木でスモークしたベビー・ロケット(グリーン野菜)と選び抜かれたハーブ添え
マンチェゴ・チーズ、グラニー・スミス・アップル、山葵-マルドン・ソルトでお召し上がり下さい
ワイン: シャトウ・ダクエリア・タヴェル・ローズ、フランス、ローン・ヴァレー産

Chateau D'Aqueria Tavel Rose, Rhone Valley, France

コース2

コナ産ロブスターのロースト Roasted Kona Lobster

アンチョビーとマローバター、シトラス・コーン・サラダ、タイ風バジル・エスペレット・ソース
ワイン: クメウ・リバー・ソーヴィニオン・ブラン、マルボロウ、ニュージーランド

Kumeu River Sauvignon Blanc, Marlborough, NZ

コース3

ポテトスケールド・ハワイアン・フィッシュとコナ産アワビ

Potato Scaled Hawaiian Island Fish & Kona Abalone

サフラン風味のフェネル、カフィー・ライム入りのアロマチックなスープストックで
ワイン: トレフェセン・ドライ・リースリング、カリフォルニア州ナパ産

Trefethen Dry Riesling, Napa, Ca

お口直し Intergalactic

ハイビスカスとタヒチ産ライムのシャーベット

Hibiscus & Tahitian Lime Sorbet

コース4

牛フィレ肉のバター・ポーチ&フォアグラ Butter Poached Tenderloin of Beef & Foie Gras

ワイレア産アスパラガス、アライ・キング・マッシュルーム、
鶉の卵、トラッフル、マデラソースでどうぞ

ワイン: ヴィタ・ノバ・メルロー by ジム・クレンデン、カリフォルニア州サンタバーバラ産

Vita Nova Merlot by Jim Clendenen, Santa Barbara County, CA

コース5

ソフト、ミディアム、ハード・チーズの盛り合わせ Daily Selection of Soft, Medium & Hard Cheese

選び抜かれたチーズのセレクションにマカデミアナッツ、メロンとマンゴーのブリュレーを添えました
ワイン: グェノック・ペティト・スイラ・ポート “サーペンタイン・メドウ”

Guenoc Petite Sirah Port, “Serpentine Meadow”

デザート Finale

マラカイボ“グランド・クル”チョコレート Maracaibo “Grand Cru” Chocolate

世界的に最高と言われるスイス・チョコレートのデザートに
フォア・ディ・ラテ・ジェラト、スペインから空輸したマルコナ・アーモンドをあしらいました