

# Restaurant Week

NOVEMBER 10 - 19, 2017

---

---

## \$45 PRIX-FIXE MENU

---

---

### 1ST COURSE

CHOICE OF:

**BOWL OF LOBSTER BISQUE** ロブスタービスク  
WITH CRÈME FRAICHE クレーム フレーシュ添え

OR

**LOCAL MIXED LETTUCE GREENS** ハワイ産ミックスレタス  
LOCAL PRODUCE, HO FARMS TOMATOES,  
CARROTS, AND CUCUMBER RIBBONS.  
CHOICE OF DRESSING: SOY-SHALLOT VINAIGRETTE,  
GREEN GODDESS, HAWAIIAN ISLES,  
COCONUT BALSAMIC, OR LEMON-ANCHOVY  
ホー農場のトマト、くるくるのニンジンとキュウリ。  
ドレッシングは、エシャロットの醤油ピネグレットソース、  
グリーンゴッデス、ハワイアンアイランド、  
ココナッツバルサミコ、またはレモンアンチョビからお選びください。

### 2ND COURSE

CHOICE OF:

**RIB EYE STEAK** リブアイステーキ  
12 OZ CORN-FED BEEF, WILTED GREENS,  
AND CREAMED CORN  
トウモロコシで育てたビーフ(約340g)、茹で野菜、クリームコーン

OR

**KASU MARINATED ALASKAN BLACK COD**  
アラスカ銀鱈の粕漬  
ONIGIRI (RICE BALL), SAUTÉED LOCAL GREENS,  
CHILI OIL, AND SOY-MIRIN GLAZE  
おにぎり、ちぢみほうれん草、ラー油、醤油みりん

### 3RD COURSE

CHOICE OF:

**PROFITEROLES** シュークリーム  
DIPLOMAT CREAM MADE WITH LOCAL HAWAIIAN  
VANILLA BEAN ACCOMPANIED BY WARM  
REPUBLICA DEL CACAO CHOCOLATE SAUCE  
ハワイ産バニラビーンズを使ったクレームディプロマット、  
República del Cacaoの温かいチョコレートソースを添えて

OR

**BLACK SESAME PANNA COTTA** 黒ごまのパンナコッタ  
A LIGHT RENDITION OF THE CLASSIC ITALIAN  
DESSERT SCENTED WITH BLACK SESAME  
SEEDS AND SERVED WITH A TAHINI COOKIE  
黒ごまの香りのクラシックイタリアン調デザートとタヒニ  
クッキー