

HAWAIIAN DINNER COURSE

Premium

10,300

AMUSE

~Chef's Special Dish~

Bluefin Tuna POKE

ブルーフィンツナ トラディショナルポキ

APPETIZER

Steamed Pork Roll, Kanekoa Style

スモークドカルアポークロール カネコアスタイル

SOUP

Bisque Soup Flavored Coconut

ビスクスープ ココナッツフレーバー

FISH DISH

Roasted Local Fish and ISE Lobster with Tomato Sauce

地魚と伊勢海老のロースト トマトソース

MEAT DISH

Roasted KIWAMIKURO Beef with Hawaiian BBQ Sauce

極黒牛のグリル キラウエアバーベキューソース

Option

Grilled KUMANO Beef Sirloin 熊野牛サーロイングリル (+¥3,850)

Grilled KUMANO Beef Tenderloin 熊野牛テンドーロイングリル (+¥5,840)

DESSERT

Coconut Mousse and Tropical Fruit with Mango Ice Cream

ココナッツムースとトロピカルのサンセット仕立て マンゴーアイスを添えて

COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

※All rice used in our dishes is produced in Japan. ※お米は、国産米を使用しております。

To the guests who have some allergy to specific ingredients, please inform us the detail when ordering.

特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。