



# Trinacria collection

A five-course culinary journey

By Executive Chef Hiroyuki Mimura  
Master Sommelier Roberto Viernes

## Inizia

“Beginning”

Sweet corn mousse, consommé jelly, seared fresh sea urchin finished  
with Osetra caviar

“旅のはじまり” スウィートコーンのムースと生雲丹の炙り  
コンソメジュレのアクセント オセトラキャビアと共に



Nicolas Feuillatte, Cuvee Gastronomique brut

## Antipasto

“Odyssey”

Herb crusted Kona abalone with anchovy lemon butter

“旅立ち” コナ産アワビの香草アンチョヴィバターパン粉焼き

## Primo Piatto

(Please select one pasta from below)

下記よりパスタ1品をお選びいただけます

### ◆ Nero di seppia

Squid ink linguine sautéed with shrimp, clams, tomato, garlic and olive oil

小海老とあさり、完熟トマトのピリ辛ソース イカ墨を練りこんだ生パスタ “リングネ”

### ◆ Granchio

Fresh pasta fettuccine crab meat in a lightly spiced tomato cream

フェットチーネ “グランキオ” カニ肉とトマトクリームソース

### ◆ Ricci di Mare <sup>++ \$10\*</sup>

‘A Sicilian delicacy’ Spaghetti with fresh sea urchin, garlic, light Kona sea salt

シチリア名物 生雲丹のスパゲッティ

### ◆ Tartuffo fresco <sup>++ Market Price\*</sup>

Fresh fettuccine carbonara with seasonal truffles, pancetta, mixed mushrooms

季節の生トリュフとミックスマッシュルーム、パンチェッタのカルボナーラ



Antinori ‘Bramito’ Chardonnay, Umbria, Italy

## Secondo Piatto

(Please select one main dish from below)

下記よりメインディッシュ1品をお選びいただけます

### ◆ Hawaiian catch of the day

本日の鮮魚と季節野菜の炭火焼き 香草ドレッシング

### ◆ USDA Prime Tenderloin with balsamic reduction

最高級牛フィレ肉と季節野菜の炭火焼き

### ◆ Colorado lamb chop ‘Luca Pecorini’ <sup>++ \$15</sup>

コロラド産 仔羊肉と季節野菜の炭火焼き



Banfi ‘Belnero’ Super Tuscan, Tuscany, Italy

## Dolce

“Grand Finale”

‘Fantasia’ Chef Hiro’s Seasonal dessert

“グランドフィナーレ” ファンタジア、季節のデザート

\$85 per / \*Wine Pairings additional \$35