



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 オシェ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 and lightly spiced 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 “リングイネ”

◆ Granchio

Fresh pasta fettuccine crab meat in a lightly spiced tomato cream topped with a snow crab claw

フェトチーネ “グランキオ” カニ肉とトマトクリームソース

◆ Ricci di Mare ^{++ \$10*}

'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 ^{++ Market Price*}

Fresh fettuccine carbonara with seasonal truffles, pancetta, mixed mushroom finished with a poached egg

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 ポーチドエッグと共に



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 with seasonal vegetables

本日の鮮魚と季節野菜の炭火焼き 香草ドレッシング

◆ Prime Tenderloin with balsamic reduction served with seasonal vegetables

最高級牛フィレ肉と季節野菜の炭火焼き

◆ Colorado lamb chop 'Luca Pecorini' with seasonal vegetables ^{++ \$15}

コロラド産 仔羊肉と季節野菜の炭火焼き



Stags Leap Wine Cellars 'Artemis' Super Cabernet, Napa Valley

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