



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 オシエ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

フェトチャーネ “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

◆ *Tartufo fresco* **+\$ Market Price***

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* **+\$10**

最高級牛フィレ肉と季節野菜の炭火焼き

◆ *Colorado lamb chop ‘Luca Pecorini’* **+\$15**

コロラド産 仔羊肉と季節野菜の炭火焼き



Arcanum Il Fauno, 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

\$89 per / *Wine Pairings additional \$35