Meria
COURSE

AMUSE
本日のアミューズ

APPETIZER
プロシュートとアボカドの生春巻き
マンゴーチリソース

HOT APPETIZER
尾付海老とフレッシュトマトの
ガーリックシュリンプ

FISH
マグロのレアステーキ
リリコイマスタードソース

MEAT
くちどけ加藤ポークのロティ
ココナッツジンジャー

DESSERT
季節のデザート

¥6,800

Laule'a
COURSE

AMUSE
本日のアミューズ

APPETIZER
鮮魚マリネのカルパッチョ
ラズベリーと胡桃のヴィネグレット

HOT APPETIZER
くちどけ加藤ポークの燻製
バルサミコクリームソース

RISOTTO
海鮮ウニクリームリゾット

FISH
本日鮮魚の蒸し焼き
ラウラウ風

MEAT
黒毛和牛の瞬間燻製

DESSERT
季節のデザート　盛り合わせ

¥9,800

Kealoha
COURSE

AMUSE
本日のアミューズ

APPETIZER
マグロとずわい蟹のクロスティーニ

APPETIZER
鮮魚マリネのサラダ仕立て

RISOTTO
渡り蟹とウニのクリームリゾット

FISH
本日の鮮魚とハマグリのコキヤージュ

MEAT
黒毛和牛のロティ
三浦野菜とバルサミコソース

DESSERT
季節のデザート

¥15,000

要予約

表示価格はすべて税込です。

人数分でオーダー下さい。 シートチャージ料金が含まれています。
コースは別途パン代 ¥330 頂戴いたします。