

ロブスターコース

welcome cocktail

ウエルカムカクテル



amuse bouche

アミューズ ブッシュ

カボチャのカレースープ、ベーコンココナッツのムース、
カカオニップ

appetizer

アヒ - アレppoペッパー



スパイシー風味のハワイ近海マグロ「アヒ」、

オゴ(ハワイの海藻)、

ウニとアレppoペッパー(香辛料)のアイオリ(マヨネーズ風ソース)バスマティライス(インド米)、

粉末醤油

entrée

ロブスター - レモングラス



インドシナ風ハワイ島ケアホレ産ロブスターのポーチ、
長粒米、黒豚ばら肉のバリバリ、こぶみかんの葉
レモングラス、タマリンド豆、グリーンパパイヤ、セルフイーユ、
クリュスタッセ(甲殻類の出汁)のアクセント

pre-dessert

プリ - デザート

スイカのシャンペンゼリー、フレッシュミント

dessert

ナメラカ - ライチ



フランス・ヴァローナ社のホワイトチョコレートと
柚子の「なめらか」なババロア

ピスタチオナッツのセミフレッド
(ひんやりしたイタリア菓子)、カンパリ

ポーチしたライチ、シュガーコーティングしたバジルの葉

mignardises

ミニチャディース

リリコイ マラサダ
マルトチョコレートヌガー

キャンディー パイナップル

コーヒー or 紅茶