HONOLULU · HAWAI'I

100 SAILS

デザートメニュー

OOPS I DROPPED THE LEMON(GRASS) TART
レモン グラス タルト
カラマンシー カード、レモングラス ムース、レモン サブレ、ホワイト チョコレート

BANANA RUM CAKE
バナナ ラム ケーキ
コロア カカオ ラム、ライエ バニラ ジェラート、塩味のマカデミアナッツナッツと
カカオニブのブリットル、カラメル パイナップル

MOCHA COFFEE PARFAIT
モカ コーヒー パフェ
マウイ クイア チョコレートクリーム、コナ コーヒー マスカルポーネ クリーム、
チョコレート ジェノイス、カルダモン、ホイップ カラメル

LILIKOI CHOCOLATE MOUSSE
リリコイ チョコレート ムース
チョコレート ウル(ブレッドフルーツ)ケーキ、リリコイ カード、マウイ クイア
チョコレート ムース、キャンディー カカオ ニブ

STRAWBERRY YUZU SORBET
苺と柚子のシャーベット
梅酒の寒天、ハウピア クリーム、薄焼のコーンフレーク クランチ

10

カクテル

CACAO-STRAWBERRY
カカオ-ストロベリー
カウアイ島産 コロア カカオ ラム、イチゴ、ライム、ミント

ESPRESSO MARTINI
エスプレッソ マティーニ
マウイ オーシャン エスプレッソ ウォッカ、ガリアノ コーヒー リキュール

LYCHEE
ライチー
ハイケン ライチ ウォッカ、セイント ジャメイン エルダーフラワー、
レモン、ソーダ

17

食後酒

hennessy vs
ヘネシー vs
15

courvoisier vs
クルボアジェ vs
16

hennessy vsop
ヘネシー vsop
18

courvoisier vsop
クルボアジェ vsop
18

tawny porto
トゥニーポート
サンデマン ポート ファイン トウニー
15

muscat
マスカット
ドメーヌ ド ダーバン ミュスカ ド ボーム ド ヴニーズ
15

moscato d'asti
モスカート ダスティ
ミケーレ キアルロ、ニヴォレ、ピエモンテ
15

エクゼクティブ シェフ
ジェレミー シゲカネ

ミクソロジスト
ディオン トガミ

ナッツを含む

ビーガン

生または完全に加熱されていない肉類、魚介類、卵、低温殺菌されていない牛乳
を食することは、一般的に食中毒にかかる危険性を高めるとされています。
より新鮮な食材をご提供するため、メニューあるいは食材の一部を
変更させていただく場合がございますことをご了承ください。
ご不明な点がございましたら、サービス係員までお尋ねください。
食物アレルギーをおもちのお客様で特別なメニューが必要な場合は
7 2 時間前までにお知らせください。

050124