

Good Evening



TO SHARE

シェアプレート

House-Made Breads 自家製ブレッド ローズマリー風味、発酵バター アンチョビ、マウイオニオンのコンフィ、カラマタオリーブ サンドライトマトペースト、ハワイ島産ゴートチーズ	8/22	TBD...Bento TBD...ベントウ ファラフェル、フムス、燻製ナス、生野菜、 フラットブレッド	26
--	-------------	--	-----------

APPETIZERS/SOUPS/SALADS = アペタイザー/スープ/サラダ

Ahi Tartare* アヒ (マグロ) のタルタル* プリザーブドレモン、とびこ、タロイモチップス	24	Cannellini Beans & Porcini Soup 白インゲン豆とポルチーニ茸のスープ セージオイル	14
Kona Abalone コナ産アワビ 味噌胡椒、シーアスパラガス、オゴ添え	19	Roasted Cauliflower Salad ローストカリフラワーサラダ 松の実、クランベリー、練り胡麻ガーリックドレッシング	14
"TFC" Tandoori Fried Chicken タンドリーフライドチキン 自家製ヨーグルト、パクチーとミントのチャツネ	16	Caesar Salad シーザーサラダ ヒラバラファーム産ロメインレタス、 ベーコン、パルメザン	14
Mandilli di Seta* ハンカチパスタのペストソース* 温泉卵	18	Red & Green Salad レッド&グリーンサラダ ローストビーツ、ぶどう、シーアスパラガス、 カリカリレンズ豆、ザクロヴィネグレット	14
Rigatoni "Bolognese" リガトーニ ボロネーゼ 特製ミートソース	18		

ENTRÉES = メイン

Monchong* モンチョン* シマガツオの茸クラスト焼き、エンドウ、 ミント、レモンアイオリ	36	Organic Chicken Breast オーガニックチキン (胸肉) 黒トリュフ、芽キャベツ、ソースアルビュフェラ	36
Sea Scallops* ほたて貝* ハマクアマッシュルームのリゾット マカダミアナッツ添え	42	Duck Confit ダックのコンフィ サヤインゲンの焦がし焼き、 アールグレイガストリックソース	38
Lobster "Hotpot" ロブスターホットポット (鍋) カフィアライム風味ビスク仕立て、 ロブスター、海老、魚	49	Lamb Shank 仔羊のすね肉 プロヴァンス風、オリーブ、パセリサラダ添え	42
		Kurobuta Pork Chop* 黒豚のポークチョップ* 紫キャベツのブレゼ、りんごサラダ、 肉汁ペッパーコーンソース	38

COOKED IN TANDOOR

タンドール料理 / ブラウンバターポテトピューレと季節の野菜料理が付きます。-

14ozs. Aged Prime Ribeye* (for 1-2) 熟成プライムリブアイステーキ* (約400g / 1~2人前) チッポリーニオニオン、カフェドパリバター	69	34ozs. Aged Tomahawk* (for 2-4) 熟成トマホークステーキ* (約960g / 2~4人前) 各種チャツネ&ソースセット	169
---	-----------	---	------------

ADD-ONS = 付け合わせ

Mac & Cheese マカロニ&チーズ	12	Rice "Koshihikari" - Niigata Prefecture コシヒカリ米のごはん	9
Potato Puree, Brown Butter ブラウンバターポテトピューレ	9	Brussels Sprouts & Bacon 芽キャベツのベーコン炒め	9

* 生食は有害微生物による食中毒のリスクを高めます。

Vikram Garg



COCKTAILS

\$16

FRANCESCO LAFRANCONI'S CREATIONS

Friend, Colleague & Mixologist who I consider a Cocktail Genius has created cocktails for TBD... -Vikram Garg

The Beechcraft

Italicus Rosolio, Aperol, Yuzu, Lemon Bitters
Sparkling Wine
Zesty, citrusy, refreshing, and simply delicious. Truly a fun aperitif or enjoyed with food.

Mr. Cobbler

Bulleit Bourbon, Oloroso Sherry, Sweet Vermouth,
Domaine de Canton Ginger, Chocolate &
Pimento Bitters
This cocktail has nothing to do with shoes.

The One & Only

El Dorado 8 Yr., Plantation Pineapple, & Kō Hana
Agricole Rums, Lime & Tiki Bitters, Mexi-Coke
A trendy Old-Fashioned cocktail with rums and tiki-cola flavors.

Ichi-GO Ichi-E

Ichiko Shochu, St. Germain, Domaine de Canton
Ginger
The barley aromas of this shochu interplay with whiffs of elderflower, ginger, and yuzu. A zen moment for the palate.

Latin Mayhem

Barsol Mosto Verde Pisco, Casamigos Mezcal,
Italicus Rosolio
Embracing 2 major Latin spirits: Pisco & Mezcal. Its bittersweet and viscous profile makes this unforgettable.

Pour Some Gin For Pele

Roku Gin, Pimm's No.1, Pink Peppercorns
Cucumber & Grapefruit Bitters, Tonic
If you want to protect yourself and your family from lava flow, you have to pay your respects to Pele, the volcano goddess. According to local legends, if you see a beautiful woman with long, flowing hair or an older woman with long, white hair, you must greet her with aloha and offer her help. To really get on her good side, visit her at Halema'uma'u Crater and offer food, flowers, and gin. Yes, gin. Apparently Pele is a fan.

TBD CREATIONS

\$15

Chu-Hi

Nankai Shochu, Lychee Puree, Lemon, St. Germain
Lavender Syrup, Club Soda

Pandan Express

Tito's Vodka, Pandan Syrup, Lime
Coconut Water

Number Six

Roku Gin, Lemon, Yuzuri, Yuzu Syrup
Laphroaig 10 Yr. Mist

BEER

Belgian Pilsner - Draft	7
Stella Artois 5% IBU tbd	
Japanese Pilsner	12
Coedo Ruri Premium 5% IBU tbd	
Belgian Trappist Ale	16
Orval Brewery 6.2% IBU 32	
Japanese Black Lager	14
Coedo Shikkoku 5% IBU tbd	
German Hefeweizen	10
Ayinger Bräuweisse 5.1% IBU 13	

SOFT DRINKS

Strawberry Thai Basil Sparkle	8	Pandan Passionfruit Fizz	8
Yuzu Mint Spritzer	8	Sparkling Water "Badoit"	12
Lavender Lychee Lemon Soda	8	Still Water "Evian"	12

