

# ISLAND LUNCH



## *Starter*

### **Island Prawn Citrus Salad**

Grilled Prawns, Orange & Grapefruit segments,  
Crispy peanuts tossed in a refreshing Lime dressing

### **海老のグリルと柑橘のサラダ**

オレンジ、グレープフルーツ、ピーナッツとライム香るドレッシング和え

## *Soup*

### **Cream of Cauliflower Soup**

Silky Cauliflower soup with Spinach and Matured Cheddar Cheese

### **カリフラワーのクリームスープ**

ローストカリフラワー、ほうれん草、熟成チェダーチーズ

## *Main Dishes*

### **Wok-Fired Beef Tenderloin**

Wok-seared Tenderloin with Hot and Sour  
Sansho pepper glaze

牛フィレ肉の中華風炒め  
山椒や唐辛子香るソースとともに

Or  
または

### **Yellowtail Filet In Citrus Salsa**

Lemongrass  
& Saffron Infused Beurre Blanc

天然ブリフィレと柑橘のサルサ添え  
レモングラスとサフラン香るブルブランソース

## *Dessert*

### **Hawaiian Lilikoi Cheesecake**

Mascarpone Cheesecake with Hawaiian Lilikoi on a Chocolate Caramel Crust

ハワイアンパッションフルーツレアチーズケーキ  
マスカルポーネ、チョコレート&キャラメルクラスト

### **Coffee or Tea**

コーヒーまたは紅茶

¥6,500

※別途サービス料を加算させていただきます。