

M A R I P O S A

マリポサ ディナーコース

DINNER PRIX FIXE

シェフのテイastingメニュー

CHEF'S TASTING MENU

70 (お1人さま料金) | ワインペアリング付き +30

ファーストコース FIRST COURSE

バーベキュータイガーシュリンプ
BARBECUED TIGER PRAWNS
シャルドネ (CHARDONNAY)

グリルドアボカド、マウイオニオン、シトラスと
ビーツのガスパチョ、リコッタサラータ ●
ドメーヌ・ローラン・ラヴァンテュルー・
プティ・シャブリバーガンディー 2015

セカンドコース SECOND COURSE

ローストビーツのサラダ
ROASTED BEET SALAD
ガルガーネガ (GARGANEGA)

マリズガーデンのミックスグリーン、胡桃とゴートチーズの
トリュフ、ベーコンとマスタードのヴェネグレット ●
ピエロパン・ソアーヴェ・クラシコ ヴェネト 2016

サードコース THIRD COURSE

ハマクア産マッシュルーム&ソーセージラグー
HAMAKUA MUSHROOM & SAUSAGE RAGU
サンジョベーゼ (SANGIOVESE)

クリーミーポレンタ、パルミジャーノ・レッジャーノ、
ルッコラ
コル・ドルチャ ロッソ・ディ・モンタルチーノ トスカーナ 2013

フォースコース FOURTH COURSE

どちらか1品お選びください

ホタテのソテー
PAN-SEARED SCALLOPS
ピクプール・ド・ピネ (PICPOUL DE PINET)

アナゴとふりかけのリゾット、紫蘇、
ミニチンゲンサイ、焦がし醤油ソース *
hb ランドッグ・ルシヨン 2016

or

アップル&マスタード ポークチョップ
APPLE & MUSTARD BRINED PORK CHOP
メルロー (MERLOT)

塩水漬けたポークチョップ、クレームフレーシュホイップポテト、
芽キャベツ、ザクロソース ● *
ダックホーン ナパヴァレー 2014

本日のデザート DESSERT OF THE EVENING

パティシエお勧め 季節のスイーツ

メニューの内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。
表示価格に税金とサービス料は含まれておりません。

● グルテンフリー

* 印のついたメニューはご注文に応じて調理されます。
肉類、魚介類、鶏卵等の生食あるいはそれに近い形で消費は、
食中毒のリスクを高める危険性がございます。

Neiman Marcus

1450 Ala Moana Blvd. Honolulu, Hawaii 96814 Phone (808) 951-3420

アペタイザー APPETIZERS

本日のスープ 旬の食材を使った特製スープをテーブルサイドでサーブいたします **14**
SOUP OF THE EVENING

カフクコーンチャウダー セロリ、ポテト、チャイブ **8/11** | カロリー 120/190
KAHUKU CORN CHOWDER

ビーフたたきアランチーニ パルメザンクリーム、ルッコラ、ホーファームのトマトサラダ **16** | カロリー 1510
BEEF TATAKI ARANCINI

グリーンティースモークサーモン マリズガーデンのミックスグリーン、柚子クリームフレッシュ、
GREEN TEA SMOKED SALMON 酒でマリネしたイクラ **19** * | カロリー 320

バーベキュータイガーシュリンプ グリルドアボカド、マウイオニオン、シトラスとビーツのガスパチョ、
BARBECUED TIGER PRAWNS リコッタサラータ ● **18**

| カロリー | 脂肪 | 飽和脂肪酸 | コレステロール | ナトリウム | 炭水化物 | タンパク質 |
|------|------|-------|---------|--------|------|-------|
| 280 | 17 g | 3 g | 170 mg | 380 mg | 13 g | 21 g |

オクトパス ロースト南瓜ピューレ、出汁でマリネしたビーツ、フィンガリングポテト、
OCTOPUS ミニ紫蘇、味噌ヴィネグレット ● **17** | カロリー 620

**ハマクア産マッシュルーム&
ソーセージラガー** クリーミーポレンタ、パルミジャーノ・レッジャーノ、
HAMAKUA ルッコラ ● **15** | カロリー 550
MUSHROOM & SAUSAGE RAGU

フォアグラのソテー ふりかけモンキーブレッドフレンチトースト、パフライス、
SEARED FOIE GRAS 蒲焼ソース **20** | カロリー 420

ハワイ島産あわび パンチェッタ、チャービルと海藻のブラウンバター、ブルスケッタ
KONA ABALONE **22** * | カロリー 390

サラダ COMPOSED SALADS

マリポササラダ ミックスベビーグリーン、フェネル、スイートオニオン、
MARIPOSA SALAD 完熟トマト、ホワイトバルサミコヴィネグレット ● **14** | カロリー 170

アヒ(マグロ)の胡麻風味炙りサラダ マリズガーデンのミックスグリーン、マウイオニオン、ホーファームのトマト、
SESAME SEARED AHI SALAD アボカド、キュウリ、カイワレダイコン、オニオン醤油ドレッシング
20 * | カロリー 560

ローストビーツのサラダ ローストしたベビービーツ、マリズガーデンのミックスグリーン、
ROASTED BEET SALAD 胡桃とゴートチーズのトリュフ、ベーコンとマスタードのヴィネグレット ●
15 | カロリー 760

メイン MAIN SELECTIONS

ハニーローストみりんサーモン ブラックワイルドライス、枝豆、千切り野菜、キャベツ、
HONEY ROASTED MIRIN SALMON ハニーソイヴィネグレット、クリスピーワンタン 30 * | カロリー 570

ホタテのソテー アナゴとふりかけのリゾット、紫蘇、ミニチンゲンサイ、
PAN-SEARED SCALLOPS 焦がし醤油ソース 34 * | カロリー 960

ローストダイガーシュリンプの Pasta パンチェッタ、マウイオニオン、フレッシュバジル、
ROASTED TIGER PRAWN PASTA リングイネパスタ、ウオッカトマトクリームソース 36 * | カロリー 830

リブアイステーキ ハーブとガーリック風味、ローストスイートポテト、
RIBEYE STEAK ハマクア産マッシュルームのソテー、ケール、
ローストガーリック ● 42 * | カロリー 1340

アップル&マスタード ポークチョップ 塩水漬けたポークチョップ、クレームフレッシュホイップポテト、
APPLE & MUSTARD BRINED PORK CHOP 芽キャベツ、ザクロソース ● 32 * | カロリー 1180

タリアテッレ ボロネーゼ ポーク、ビーフ、ヴィールのボーンマローボロネーゼソース、
TAGLIATELLE BOLOGNESE パルミジャーノ・レッジャーノ、トリュフエキス 30 | カロリー 810

スーヴィード チキン 真空調理した鶏胸肉、クリーミーゴートチーズポレンタ、
SOUS VIDE CHICKEN BREAST ロースト南瓜、ケール、モレルマッシュルームソース ● 30 | カロリー 910

ビーフテンダーロイン ボーンマロークラスト、ワサビポテトビュレ、
GRILLED BEEF TENDERLOIN ローストベジタブル、ガーリック蒲焼デミソース 41 * | カロリー 1020

グリルドラムチョップ ベイクドトリュフポテト、芽キャベツと南瓜のロースト、
GRILLED LAMB CHOP 赤ワインと肉汁のソース ● 42 * | カロリー 1030

ブラックトリュフバーガー ローストガーリックアイオリ、ルッコラ、カムエラ産トマト、
BLACK TRUFFLE BURGER マウイオニオンのママレード、ボスケットチーズ 29 * | カロリー 1640

グリルド豆腐ステーキ 南瓜と枝豆のリゾット、ケールとハマクアマッシュルームのソテー、
GRILLED TOFU STEAK 味噌ヴィネグレット ● 26 | カロリー 730

食物アレルギーをお持ちのお客さまは、
ご注文の際にウェイターまでお申し出ください。

大人6名様以上のグループには、
20%のサービス料を予め加算させていただきます。

* 印のついたメニューはご注文に応じて調理されます。
肉類、魚介類、鶏卵等の生食あるいはそれに近い形での消費は、
食中毒のリスクを高める危険性がございます。



ヘルシーライフスタイルキュージーン

● グルテンフリー



食物アレルギーをお持ちのお客さまは、
ご注文の際にウェイターまでお申し出ください。

大人6名さま以上のグループには、
20%のサービス料を予め加算させていただきます。

ご意見・ご感想をお聞かせください。
フードサービス ヴァイスプレジデント

Kevin Garvin
214.573.5371
Kevin_Garvin@NeimanMarcus.com

ウェブサイト
www.NeimanMarcus.com/restaurants

総支配人 Duane Kawamoto
総料理長 Lawrence Nakamoto

Neiman Marcus
HONOLULU

