

# M A R I P O S A

## マリポサ セットディナー

### シェフのテイस्टィングメニュー

70 (お1人様料金) | ワインペアリング付き + 30

#### ファーストコース

**バーベキュータイガーシュリンプ**  
Barbecued Tiger Prawns  
REISLING

グリルドアボカド、マウイオニオン、  
フルーツとピーツのガスパッチョ ●  
*dr. thanisch qba, mosel 2014*

#### セカンドコース

**アヒ (ツナ) の炙りサラダ**  
Fennel Seared Ahi Salad  
CHARDONNAY

マグロのフェネル風味たきサラダ  
インゲン、エンダイブ、フィンガーリングポテト、オレンジ、  
赤ワインヴィネグレット、ニソワーズオリーブのアイオリソース ●  
*jean-claude boisset "les ursulines" burgundy 2013*

#### サードコース

**マッシュルームラグー**  
Big Island Mushroom Ragu  
GARGANEGA

ハワイ島産キノコ、ソフトポレンタ、ゴルゴンゾーラドルチェ、  
エシャロットとパセリのサラダ  
*buglioni winery "il disperato", veneto 2012*

#### フォースコース

どちらかお好みをお選びください

**シアードスキャロップ (ホタテ)**  
Pan Seared Scallops  
SAUVIGNON BLANC

ポイルしたホタテ  
カリフラワーと椰子の新芽のピューレ、芽キャベツの葉、  
ロブスターソース \*  
*loveblock, marlborough 2015*

or

**グリルドポークチョップ**  
Grilled Pork Chop  
GRENACHE

焼いたポーク  
糖蜜とマスタードのグレース、ローストガーリックブロッコリー、  
クレームフレッシュホイップユーコンポテト \*  
*e. guigal cotes du rhone, southern rhone 2012*

#### デザート

本日のパティシエお薦めスイーツ

内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

● 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いたします。生や半生の肉類、  
鳥肉、魚介類、卵を食べると食中毒のリスクが高まることをご了承ください。

Neiman Marcus

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