

# BALI STEAK & SEAFOOD Prix Fixe Dinner

Tuesday, December 31 • 5:30pm–9:00pm

\$175\* per person

For reservations, visit BaliWaikiki.com or call ext. 39  
*Reservations recommended.*

## AMUSE

### Kamuella Cucumber Chip

Poached Kaua'i Prawn, Tomato Ogo Relish

### Kamuella Cucumber Chip

Silken Tofu, Tomato Ogo Relish

## APPETIZERS (Please Select One)

### Charred Octopus

Oven Roasted Tomatoes, Kalamata Olives, Chimichurri

### 'Ahi Sampler

'Ahi Sashimi, Poke, Tartare Bomb

### Seared Hokkaido Scallops

Carrot Ginger Emulsion, Tarragon Lemon Crème, Jicama Salad

### Bali Seafood Tower for One \$20

Maine Lobster, King Crab, Kusshi Oysters, Clams, Prawns

## SALADS AND SOUPS (Please Select One)

### Heirloom Tomato and Burrata Salad

Pesto, White Truffle Oil, Balsamic Pearls, Country Olives

### Bali Market Salad

Hirabara Farm Local Greens, Carrots, Hearts of Palm, Radish, Creamy Maui Onion Dressing

### Caesar Salad

Baby Kale, Parmesan Shavings, Garlic Crisp, White Anchovy, Creamy Garlic Dressing

### Roasted Beet Salad

Quinoa, Feta Cheese, Baby Arugula, Radish, White Balsamic Vinaigrette

### Vichyssoise Soup

Crisp Leeks, White Truffle Oil

### Kona Lobster Bisque

Crisp Taro Threads, Crème Fraîche, Lobster, White Truffle Oil

## INTERMEZZO

### Maui Gold Pineapple

Rum Gelée, Lime Vanilla Sorbet

## MAIN COURSES (Please Select One)

### Pan Roasted Chilean Sea Bass

Truffled Risotto, Haricot Verts, Tomatoes, Charred Lemon Beurre Blanc

### Crisp Jidori Chicken Roulade

Chorizo, Manchego, Gratin Potato, Creamed Spinach, Thyme Infused Chicken Jus

### Lobster Ravioli

Saffron Lobster Broth, Braised Hearts of Palm, Ali'i Mushrooms, Oven Roasted Tomatoes

### Saffron Gnocchi

Ali'i Mushrooms, Ho Farms Tomatoes, Asparagus, Chardonnay Cream Sauce, Shaved Parmesan

### Chargrilled Prime 8 oz. Tenderloin

Asparagus, Baby Carrots, Cauliflower, Maui Onion Demi-Glace

### Upgrade to Kobe 10 oz. Eye of Ribeye \$15

### New Zealand Rack of Lamb \$15

Baby Potatoes, Rainbow Chard, Madeira Demi-Glace

### Add Lobster Tail to any Entrée \$12

### Add King Crab Legs to any Entrée \$20

### Add Foie Gras to any Entrée \$15

## SILVER AND GOLD DESSERT

### Tahitian Vanilla Bean Mousse

Waiialua Estate Chocolate Mousse, Chocolate Flourless Cake, Puffed Tapioca Pearls, Caramelized Cocoa Nib Ice Cream

12月31日 (火) • 5:30PM–9:00PM

セットメニュー お一人様 \$175\*

ご予約: BaliWaikiki.com または 内線39  
ご予約をお勧めいたします。

## アミューズブーシュ

### カムエラ産キュウリのチップス

ゆでたカウアイ海老、トマトとオゴ(海藻)のレリッシュ

### カムエラ産キュウリのチップス

絹ごし豆腐、トマトとオゴ(海藻)のレリッシュ

## 前菜 (おひとつお選びください)

### 焼きダコ

ローストトマト、カラマタオリーブ、チミチュリソース

### アヒ (マグロ) 3通り

刺身、ポケ、タルタル

### 北海道産ホタテのソテー

ニンジンと生姜のエマルションソース、タラゴンレモンクリーム、ヒカマのサラダ

### バリ シーフードタワー (1人前) \$20

メインロブスター、タラバガニ、カナダ産カキ、アサリ、海老

## サラダ & スープ (おひとつお選びください)

### エアームトマトと

### ブッラータチーズのサラダ

ベストソース、白トリュフオイル、バルサミコパール、カントリーオリーブ

### バリ マーケットサラダ

ヒラバラファーム産緑野菜、ニンジン、椰子の新芽、ラディッシュ、クリーミーマウイオニオンドレッシング

### シーザーサラダ

ベビーケール、パルメザンチーズ、ガーリックチップ、ホワイトアンチョビ、クリーミーガーリックドレッシング

### ローストビーツサラダ

キヌア、フェタチーズ、ベビールッコラ、ラディッシュ、白バルサミコヴィネグレット

### ヴィシソワーズスープ

クリスピーリーキ、白トリュフオイル

### コナロブスターのビスク

タロイモの蜂の巣揚げ、クレーンフレッシュ、ロブスター、白トリュフオイル

## インテルメッツォ

### マウイゴールドパイナップル

ラム酒ジュレ、ライムバナナソルベ

## 主菜 (おひとつお選びください)

### チリ産シーバス (鱈) のロースト

トリュフリゾット、インゲン、トマト、焼きレモンのブルブランソース

### 地鶏のルーラード

チョリソー、マンチェゴチーズ、ポテトグラタン、ほうれん草のクリーム煮、タイム風味肉汁ソース

### ロブスターラビオリ

サフランロブスターブロス、椰子の新芽のブレゼ、エリンギ、ローストトマト

### サフランニョッキ

エリンギ、ホーフーム産トマト、アスパラガス、シャルドネクリームソース、パルメザンチーズ

### 炭火焼プライムテンダーロインステーキ (226g)

アスパラガス、ベビーキャロット、カリフラワー、マウイオニオンデミグラスソース

### 神戸牛のリブアイステーキ (283g)

にアップグレード +\$15

### ニュージーランド産ラムラック \$15

ベビーポテト、レインボーチャード、マデイラワインデミグラスソース

主菜にロブスターテイルを添えて +\$12

主菜にタラバガニの足を添えて +\$20

主菜にフォアグラを添えて +\$15

## デザート

### タヒチアンバナナビーンムース

ワイアルアエステートチョコレートムース、フラワーレスチョコレートケーキ、タピオカパールパフ、キャラメリゼココアビーンアイスクリーム

Menu subject to change without notice.

\*Prices exclude sales tax and gratuity.

メニューは予告なく変更になる場合がございます。

\*料金には消費税・サービス料は含まれておりません。