

LA VIE · BAR ROOM

SIGNATURE COCKTAILS

TOAST TO THE INNKEEPER · 18

pere magloire calvados.
st. george spiced pear liqueur.
cinnamon smoke.

MAKE ME BLUSH · 18

st. george spirits terroir gin.
dubonnet rouge. orgeat. prosecco.

ESSENCE NO.1 · 18

grey goose strawberry lemongrass vodka.
pimm's no. 1.cucumber. ginger beer.

G.LION OLD FASHIONED · 25

knob creek 'G.LION barrel select' rye.
angostura. orange oil.

AFTERNOON IN JALISCO · 20

codigo 'G.LION barrel select' reposado tequila.
jalapeño tincture. cointreau. grapefruit.

KURA NO HANA · 24

roku gin.
tanaka 1789 x chartier "pavillon".
italicus bergamotto. sakura carrot.

THE ULTIMATE 75 · 33

nolet's silver dry gin. calamansi.
yuzu. champagne.

THE KING'S SECRET · 20

kōhana kea hawaiian agricole rum.
dolin génépy liqueur. calamansi.

SAILOR'S DELIGHT · 28

angel's envy bourbon. psychaud's bitters.
fresh apricot liqueur. orgeat. lemon.

SMOKED ROOTS · 18

ginger infused el silencio espadin mezcal.
olena agave. yuzu. laphroaig mist.

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE

TAITTINGER

'BRUT LA FRANCAISE' · 33
champagne. france.

PROSECCO

BISOL 'JEIO' · 16
veneto. italy.

RIESLING

REINHOLD HAART · 18
mosel. germany. 2020.

CHARDONNAY

TYLER · 22

santa barbara. california. 2021.

ROSÉ

TRIENNES · 18

provence. france. 2021.

PINOT NOIR

FAILLA · 21

sonoma coast. california. 2021.

CABERNET SAUVIGNON

DAOU RESERVE · 25

paso robles. california. 2020.

SAKE

TANAKA X CHARTIER

'BLEND 001' · 30(3oz)
miyagi. japan.

RESERVE CHAMPAGNE

DOM PERIGNON

2013 VINTAGE · 50(3oz)
champagne. france.

SPARKLING ROSÉ

GRANDIN 'BRUT ROSE' · 18
loire. france.

SAUVIGNON BLANC

DOMAINE DU SALVARD 'UNIQUE' · 19
val de loire. france. 2021.

PINOT GRIS

KUENTZ-BAS · 18

alsace. france. 2018.

MERLOT BLEND

ESPRIT DE PAVIE · 22

bordeaux. france. 2016.

GAMAY NOIR

FOILLARD · 19

beaujolais. france. 2020.

RESERVE CABERNET SAUVIGNON BLEND

KENZO ESTATE 'RINDO' · 40(3oz)

bordeaux. france. 2019.

SAKE

TANAKA X CHARTIER

'PAVILLON' · 24(3oz)
miyagi. japan.

FRUITS DE MER

KALUGA X BELUGA キャビア ・ 59

1/2 ounceのキャビア、クラシックソース、酸っぱいポイのプリニー

カウアイ島産海老のシュリンプカクテル ・ KAUA'I PRAWN COCKTAIL ・ 29

フレンチルイスソース、スモークパプリカ、レモン

アメリカ東海岸と西海岸産のカキ ・ EAST + WEST COAST OYSTERS ・ 33

六つのカキ、ロゼワインのミノネットソース、カクテルソース

レグランドシーフードプレート ・ LE GRAND SEAFOOD PLATEAU ・ 79

調理済みのシーフードセレクション

APPETIZER SELECTIONS

フロッグレッグのフライ ・ FRIED FROG LEGS ・ 19

ガーリックバター、パセリ、レモン

グジェールチーズ ・ WARM GOUGÈRES ・ 12

グジェールチーズパフ、sweetland farmのゴートチーズ、ガーリックバジルソース

チーズプレート ・ SELECTION OF CHEESES ・ 21

マノアハニー、マカダミアナッツ、パンのセレクション

HIRABARA FARMS のビーツ ・ HIRABARA FARMS BEETS ・ 24

レタス、ラズベリーヴィネグレットソース、黒胡麻

ベビーロメインレタスのサラダ ・ BABY ROMAINE SALAD ・ 21

ポーチドエッグドレッシング、クリスピーエシャロット、ベーコンジャム

ENTREE SELECTIONS

グリーンガーリックのリゾット ・ GREEN GARLIC RISOTTO ・ 34

バジルソースのマッシュルーム、サヤインゲン、ケールチップス

ソノマ産のダック・ア・ロランジュ ・ SONOMA DUCK A L'ORANGE ・ 65

サムベリナにんじん、クリスピーレンズ豆、ベルペールスパイス

コナ海岸の乾燥熟成カンパチ ・ DRY AGED KONA AMBERJACK ・ 54

ほうれん草の蒸し焼き、マッシュポテト、ジャガイモとネギのクレームムースリヌ

グラスフェッドのハワイ産ヴィール(仔牛) ・ GRASS FED HAWAI'I VEAL ・ 59

フォアグラのロースト、蒸しキャベツ、マスタードソース

HY'Sのプライムデルモニコステーキ ・ HY'S PRIME DELMONICO STEAK ・ 89

ポテトピュレ、ソースボルドレーズ

BEER

PILSNER

RADEBERGER ・ 12

16oz. germany.

HAZY SOUR ALE

ANDERSON VALLEY

'TROPICAL' ・ 12

12oz. california.

BELGIAN STRONG ALE

DUVEL ・ 15

12oz. belgium.

SEASONAL

HANA KOA BREWING CO.

ROTATING SELECTION ・ 15

16oz. hawaii.

FRUIT LAMBIC

LINDEMANS LAMBIC

'APPLE' ・ 17

12oz. belgium.

STOUT

DESCHUTES BREWERY

OBSIDIAN STOUT ・ 10

12oz. oregon.