

M A R I P O S A

디너 코스 메뉴

DINNER PRIX FIXE

셰프 추천 메뉴

CHEF'S TASTING MENU

70 (1인 당 가격) | 와인 페어링과 함께 제공 +30

첫 번째 코스 FIRST COURSE

바베큐 타이거 새우 요리 구운 아보카도, 마우이 양파, 새콤한 비트 가스파초,
BARBECUED TIGER PRAWNS 리코타 살라타 치즈 ●
샤도네이 (CHARDONNAY) 도멘 로랑 라방튀리 프티 샤블리, 버건디 2015

두 번째 코스 SECOND COURSE

구운 비트 샐러드 마리 농장의 채소, 호두-고트 치즈 트러플,
ROASTED BEET SALAD 베이컨-머스타드 비네그레트 소스 ●
가르가네가 (GARGANEGA) 빼어로판 소아베 클래식, 베네토 2016

세 번째 코스 THIRD COURSE

하마쿠아산 버섯 & 소시지 라구 크림이한 폴렌타 죽, 파르미지아노 레지아노 치즈,
HAMAKUA MUSHROOM & SAUSAGE RAGU 아루굴라 상추
산지오베제 (SANGIOVESE) 콜도르치아 로쏘 디 몬탈치노, 투스카니 2013

네 번째 코스 FOURTH COURSE

1가지 선택

팬에 구운 가리비 봉장어 & 후리카케 리조또, 잿잎, 청경채,
PAN-SEARED SCALLOPS 간장-캐러멜 소스 *
픽폴 드 피네 (PICPOUL DE PINET) hb, 랑그도크루시용 2016

또는

애플 & 머스타드 폭찹 크렘 프레슈 크림을 얹은 감자, 구운 브뤼셀,
APPLE & MUSTARD BRINED PORK CHOP 석류 과즙 소스 ● *
메를로 (MERLOT) 덕훈, 나파 벨리 2014

오늘의 디저트 DESSERT OF THE EVENING

파티셰의 추천 메뉴

재료 및 제품 상황에 따라 메뉴는 변경될 수 있습니다.
가격에는 세금 및 봉사료가 포함되어있지 않습니다.

● 글루텐-프리

* 원하시는 정도로 익혀 제공합니다. 익히지 않거나 덜 익힌 육류,
가금류, 해산물의 섭취는 식중독을 일으킬 수 있으며 질병이
있으신 경우 그 위험성이 증가할 수 있습니다.

Neiman Marcus

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

에피타이저 APPETIZERS

오늘의 수프 계절별 수프, 테이블에서 서빙하여 제공 **14**
SOUP OF THE EVENING

카후쿠산 콘 차우더 수프 샐러리, 감자, 부추 **8/11** | 칼로리 120/190
KAHUKU CORN CHOWDER

비프 타타키 아란치니 파마산 치즈 크림, 아루굴라 상추 & 호 농장의 토마토 샐러드
BEEF TATAKI ARANCINI **16** | 칼로리 1510

녹차향으로 훈제한 연어 마리 농장의 채소, 유자 크림 프레쉬 크림,
GREEN TEA SMOKED SALMON 사케로 재운 연어알 **19*** | 칼로리 320

바베크 타이거 새우 구운 아보카도, 마우이산 양파, 새콤한 비트 가스파초,
BARBECUED TIGER PRAWNS 리코타 살라타 치즈 ● **18**

칼로리	지방	포화지방	콜레스테롤	나트륨	탄수화물	단백질
280	17 g	3 g	170 mg	380 mg	13 g	21 g

문어 요리 구운 호박 퓨레, 다시마로 재운 비트, 핑거 포테이토, 깻잎,
OCTOPUS 미소 된장 비네그레트 소스 ● **17** | 칼로리 620

하마쿠아산 버섯 & 소시지 라구 크림이한 옥수수 폴렌타 죽, 파마산 치즈 ● **15** | 칼로리 550
HAMAKUA MUSHROOM & SAUSAGE RAGU

구운 거위 간 요리 후리카케 몽키 브레드 프렌치 토스트, 쌀밥,
SEARED FOIE GRAS 카바야키 유부 고명 **20** | 칼로리 420

코나산 전복 판세타 햄, 처빌-김 버터, 브루스게타 **22*** | 칼로리 390
KONA ABALONE

샐러드 COMPOSED SALADS

마리포사 샐러드 각종 채소, 펜넬, 양파, 토마토, 흰색 발사믹 비네그레트 소스
MARIPOSA SALAD ● **14** | 칼로리 170

깨로 양념하여 구운 아히 참치 샐러드 마리 농장의 채소, 마우이 양파, 호 농장의 토마토, 아보카도, 오이,
SESAME SEARED AHI SALAD 무순, 양파로 양념한 간장 드레싱
20* | 칼로리 560

구운 비트 샐러드 구운 비트, 마리 농장의 채소, 호두-고트 치즈 트러플,
ROASTED BEET SALAD 베이컨-머스타드 비네그레트 소스 ● **15** | 칼로리 760

메인 메뉴 MAIN SELECTIONS

달콤한 꿀로 양념한 연어 구이 흑미, 완두콩, 채소 수프, 양배추, 간장-꿀 비네그레트 소스,
HONEY ROASTED MIRIN SALMON 바삭한 원통 **30** * | 칼로리 570

가리비 구이 바다 장어 & 후리카케 리조또, 허브 양념, 청경채,
PAN-SEARED SCALLOPS 간장-캐러멜 소스 **34** * | 칼로리 960

구운 타이거 새우 파스타 판세타 햄, 마우이산 양파, 신선한 바질, 링귀니 파스타,
ROASTED TIGER PRAWN PASTA 보드카-토마토 크림 소스 **36** * | 칼로리 830

립아이 꽃등심 스테이크 허브 & 마늘 양념, 구운 고구마, 하마쿠아산 버섯 볶음,
RIBEYE STEAK 케일, 구운 마늘 ● **42** * | 칼로리 1340

애플 & 머스타드 폭찹 크림 프레쉬 크림을 얹은 감자, 구운 브뤼셀,
APPLE & MUSTARD BRINED PORK CHOP 석류 과즙 소스 ● **32** * | 칼로리 1180

탈리아텔레 볼로네제 파스타 돼지고기, 소고기 육수 볼로네제 소스, 파마산 치즈,
TAGLIATELLE BOLOGNESE 트러플 첨가 **30** | 칼로리 810

수비드 닭가슴살 요리 크림리한 고트 치즈 폴렌타 죽, 구운 호박, 케일, 버섯 즙
SOUS VIDE CHICKEN BREAST ● **30** | 칼로리 910

안심 스테이크 소 골수로 겉을 입힘, 와사비 감자 퓨레, 구운 채소,
GRILLED BEEF TENDERLOIN 마늘 카바야키 유부 데미 소스 **41** * | 칼로리 1020

구운 양고기 요리 구운 송로 감자, 구운 브뤼셀 & 호박, 레드 와인-양 육즙
GRILLED LAMB CHOP ● **42** * | 칼로리 1030

송로 버섯 버거 구운 마늘 아이올리 소스, 카무엘라산 토마토, 마우이산 양파 마말레이드,
BLACK TRUFFLE BURGER 보세토 치즈 **29** * | 칼로리 1640

구운 두부 스테이크 호박 & 완두콩 리조또, 케일 & 하마쿠아산 버섯 볶음,
GRILLED TOFU STEAK 미소 된장 비네그레트 소스 ● **26** | 칼로리 730

음식 알레르기가 있으신 분은 주문 전에 담당
서버에게 알려주시기 바랍니다.

성인 6인 이상 단체 손님의 경우 20%의
서비스 요금이 부과됩니다.

* 원하시는 정도로 익혀 제공합니다. 익히지 않거나 덜 익힌 육류, 가금류,
해산물의 섭취는 식중독을 일으킬 수 있으며 질병이 있으신 경우 그
위험성이 증가할 수 있습니다.



BENEFIT

건강한 라이프 스타일을 위한 메뉴

● 글루텐-프리

음식 알레르기가 있으신 분은 주문 전에 담당
서버에게 알려주시기 바랍니다.

성인 6인 이상 단체 손님의 경우 20%의
서비스 요금이 부과됩니다.

고객님의 의견을 공유해 주시기 바랍니다.
식품부 부사장
케빈 (Kevin Garvin)
214.573.5371
Kevin_Garvin@NeimanMarcus.com

웹사이트
www.NeimanMarcus.com/restaurants

매니저 듀에인 카와모토 (Duane Kawamoto)
수석 주방장 로렌스 나카모토 (Lawrence Nakamoto)

Neiman Marcus
HONOLULU