Wai‘olu
OCEAN CUISINE
AT TRUMP WAIKIKI

Christmas Dinner

WEDNESDAY, DECEMBER 25, 2019 | 6:00PM – 9:30PM

Salad

AHI GUACAMOLE
microgreens, bubu arare, yuzu ginger dressing

Soup

ROASTED KABOCHA
japanese pumpkin, cream, macadamia nuts

Entrée

GRILLED ANGUS BEEF TENDERLOIN
balsamic reduction demi-glace, whipped garlic potato, seasonal vegetables

or

BUTTER POACHED LOBSTER
seasonal vegetables, cheese risotto

Dessert

CHOCOLATE CAKE
vanilla ice cream

$80
plus tax and gratuity

Wine pairing is available for $30 per person plus tax and gratuity.
Please inquire with your server.

Wai‘olu
OCEAN CUISINE
AT TRUMP WAIKIKI

クリスマス・ディナー

2019年12月25日(水)午後6時～午後9時30分

サラダ

まぐろとワカモレのサラダ
マイクログリーン、ぶぶあられ、ゆず生姜ドレッシング

スープ

かぼちゃのクリームスープ
かぼちゃ、クリーム、マカダミアナッツ

主菜

アンガスビーフテンダーロインのグリル
バルサミコリダクション・デミグラスソース、ガーリック風味のホイップポテト、季節の野菜

または

バターポーチド・ロブスター
季節の野菜、チーズリゾット

デザート

チョコレートケーキ
バニラアイスクリームを添えて

お1人さま$80

ワイン・ペアリングをお1人さま$30の追加にてご用意しております。サーバーにお申し付けください。
(税金、サービス料別途)