

ORCHIDS

前 菜

Hamachi Crudo 32  
ハマチクルド

ハマチのシトラスマリネ、オレンジスプリーム、
シーアスパラガス、スイカ

Greek Salad 26  
ギリシャ風サラダ

フェタチーズ、カンパリトマト
カラマタオリーブ、ピーマン、きゅうり
赤玉ねぎ、エキストラバージンオリーブオイル

House Salad 21 
ハウスサラダ

ミックスグリーン、ニンジン、キュウリ、
ホーファームトマト、スイカラディツシュ、
バルサミコビネグレット

Big Island Goat Cheese 23
ハワイ島産ゴートチーズ サラダ
ミックスグリーン、くるみのキャラメリゼ、
青リンゴ、ヘーゼルナッツドレッシング

Lobster Meat Caesar Salad 42
ロブスターシーザーサラダ
ポーチドロブスター、ロメインレタス、
シーザードレッシング、クルトン

シェフのお気に入り

Sicilian Spaghetti 32
シシリア風スパゲティ
アンチョビ、ケイパー、唐辛子
トマト、ニンニクパン粉

Veal Scaloppini 44
仔牛肉のスカロピーニ
季節のキノコ、仔牛肉のジュース、
ローストポテト

Homemade Lasagnette 38
自家製ラザニエッテ
ファゾレッティパスタ、カフク産大海老、
ホタテ、アボカド、軽めのスパイス

Orchids Seafood Curry 41 
オーキッズシーフードカレー
シーフード
ジャスミンライス

Halekulani Fish Oriental Style 46 
ハレクラニフィッシュ オリエンタルスタイル
本日の魚、白菜、
シイタケ、ネギ、香葉

メインディッシュ

Crab Salad New York Croissant 33
クラブサラダ ニューヨーク クロワッサン
カニ肉、セロリ、エシャロット、チャイブ、
レタス、マヨネーズ、ミックスグリーン

Tagliolini Vongole 37
ボンゴレ タリオリーニ パスタ
アサリ、白ワインソース、トマト、パセリ

Tagliatelle Mushroom Ragu 35
タリアテッレ マッシュルーム ラグー
季節のキノコ、ラグー、トマトベース

Gnocchi Portofino 32
ポルトフィーノ ニョッキ
自家製ポテトニョッキ
フレッシュトマトクリームソース、ジェノベーゼ

Orchids Burger 32
オーキッズバーガー
プライムバーガー、ベーコン、アメリカンチーズ、シイタケソテー、
ロメインレタス、トマト玉ねぎ、ワカモレ

Roasted Chicken Breast 36 
鶏胸肉のロースト
季節野菜のソテー
タイムオイルソース

Cioppino "Ligurian Style" 42
リグーリア風チョッピーノ
海老、本日の魚、ムール貝、アサリ、ポテト、フレッシュトマトソース

Misoyaki Black Cod 38 
銀だらみそ焼き
はじかみ生姜、ブロッコリーニ

Catch of the Day 44 
本日の魚
グリルアスパラガス、
カラマタオリーブソース

Ahi Sandwich 36
アヒサンドイッチ
ふりかけをまぶしたアヒマグロ、レタス、コールスロー
胡麻イカスミパン、わさびアイオリソース

 wellbeing selection
ヘルシーチョイス

 gluten free
グルテンフリー

上記の価格には税金とチップは含まれていません。6名様以上のお客様には20パーセントのサービス料を加算させていただきます。
生や完全に火を通していない卵、肉類、魚介類の摂取は食中毒のリスクを高める可能性がありますことを予めご了承ください。
環境保護のため、ストローはご希望に応じてご提供していますので係にお申しつけください。