

前菜

Kona Kampachi Rosé 28

ハワイ産オナガ鯛の刺身
トマト マンゴー タイム ドレッシング
ぶぶあられ、レッドハワイアンソルト

Prime Beef Filet Carpaccio 29

プライム牛フィレのカルパッチョ
パルミジャーノレッジャーノ24ヶ月熟成
トリュフアイオリ、季節の生トリュフ、タピオカチップス

Hamachi 32 GF

ハマチのシトラスマリネ
スイカとオレンジ果汁のドレッシング
シーアスパラガス添え

Roast Beet Salad 24

ローストビーツのサラダ
ハートオブパーム、地元産の葉野菜、キャンディケーンビーツ、
小玉ねぎのピクルス、レモンドレッシング

Kona Lobster Salad 42

コナ産ロブスターサラダ
セロリ、グリーンピース、アスパラガス、
リトルジェムレタス、にんじん

Vine Ripened Kamuela Tomato Soup 21

カムエラトマトのスープ
タイム風味のクレームフレッシュ、ジェノベーゼ、クルトン添え

Keahole Lobster Bisque 23

ケアホレロブスターのビスク
コニャック風味のクレームフレッシュ、レモングラス風味

Frutti di Mare “Seafood Medley” 34 GF

海の幸の“メドレー”
ロブスター爪、帆立、アサリ、ブラックタイガーシュリンプ、
イカ、ペルー産ポテト、レモンオイルドレッシング

Burrata Cheese 26

ブッラータチーズ
ハワイ産ドライトマト、ルッコラ、クロスティーニ
ハワイ産ブラックシーソルト

Hudson Valley Foie Gras 33

ハドソンバレー産フォアグラ
スイートブリオッシュ、ラズベリーレッドオニオンチャツネ
バルバルスコ赤ワインソース、青りんご

Eggplant Parmesan 28

なすのパルメザンチーズ焼き
トマト、バジル、モッツアレラチーズ
パルメザンゴルゴンゾーラフォーム、あられ

Big Island Goat Cheese 24

ハワイ島産ゴートチーズ
ミックスグリーン、くるみの餡がけ、グリーンアップル
ヘーゼルナッツのドレッシング

テイスティング・メニュー 180

テスタ総料理長の特選5コース

ミッドコース

Mushroom Risotto 48 GF

きのこのリゾット
ポルチーニパウダー、フォアグラ、季節のきのこ、
バジル、モッツアレラ、パルメザン、白トリュフオイル

Sea Urchin Tagliolini 54

ういのタリオリーニパスタ
イカ墨スパゲティーニ、うにソース

Goat Cheese “Raviolini” 38

ゴートチーズのラヴィオリーニ
季節のきのこ、仔牛の肉汁
ローズマリー、パルメザンチーズ

Asparagus Truffle Tortelli 55

アスパラガスとトリュフのトルッテリ
アスパラガスのラビオリ、
バターパルメザンソース、季節の生トリュフ

Short Rib Ravioli 48

ショートリブのラビオリ
肉汁のソース

Cacio e Pepe My Way 46

特製カチョ エ ペペ
チーズと胡椒のパスタ、タリオリーニ パスタ、
ペコリーノパルミジャーノ黒胡椒、ポーチドエッグ

Keahole Lobster Tagliatelle 54

ケアホレ産レロブスターのタリアテッレ
サンマルツォーノ産トマト、ほのかなカレー風味

海の幸

Hapu‘upu‘u 48

ハプウプウ
ハワイ産スズキ、アスパラのフラン
レモンケツパーソース

Local Snapper of the Day MP

ハワイ産鯛 時価
アーティチョークのソテー、小玉ねぎ
仔牛肉の肉汁

Grilled Scallops, Black Tiger Prawns 54

帆立と海老のグリル
フェネルのコンフィ、トマトのロースト、青ねぎ
ガーリックバゲット添え

Day Boat in Carta Fata 54

本日の魚のフォイル包み蒸し
本日の魚、帆立、えび、あさり、ポテト、トマトソース仕立て
カラマタオリーブのブレッド添え

シェフのお気に入り

Hawaiian Yellow Fin Ahi Tartare 32

ハワイ産マグロのタルタル
キュウリとミントのクリーム、アボカドピューレ

Lasagnette 48

ラザニエツテ
“ハンカチ”パスタ（平麺）、海老、帆立、アボカド

Grilled Octopus Gallega Style 48 GF

ガリシア風たこのグリル
赤ピーマン、玉ねぎ、ローストポテト
カリフラワーのピューレ、スモークパプリカ風味

Beef Cheek Where are You? 51

牛ほほ肉の蒸し煮
アーティチョークのコンフィ、
ポロネギのフォーム、クリスピー芽キャベツ

山の幸

Tenderloin Filet 72 GF

テンダーロインフィレステーキ
フィレ 230g、ポートベローのコンフィ
フォアグラ、赤ワインのソース

Veal Ossobuco Milanese 58

ミラノ風オッスブーコ
サフラン、カルナローリ米、ポテトフォーム
仔牛肉の肉汁、グレモラータ

Iberico Secreto Pata Negra Pig 49

イベリコ、パタネグロ豚のシークレットカット
エンダイブの蒸し煮、フェネルアップルのピューレ、
ペッパーコーンソース

Fiorentina Steak MP

フィレンツェ風ステーキ
32 オンスのプライムポーターハウスステーキ、
野菜のロースト、ローズマリーポテト、
テーブルサイドサーズで（シェアをおすすめします）

オプションサイドディッシュ 16

Sautéed Seasonal Mushrooms

季節のきのこソテー

Sautéed Broccolini

ブロッコリーニのソテー

Truffle Parmesan Fries

トリュフパルメザンフライドポテト

Goat Cheese Mashed Potato Gratin

ゴートチーズとマッシュポテトのグラタン



ヘルシーチョイス



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。