

# ORCHIDS

GOOD EVENING

## 前菜

### Kona Kampachi Carpaccio 28

ハワイ産オナガ鯛のカルパッチョ  
チャイブとレモンの爽やかなドレッシング  
タピオカチップス

### 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

### Prime Beef Filet Tartare 29

牛フィレ肉のタルタル  
2年熟成のバルメジャーノ、トリュフのアイオリソース  
トリュフのクロスティーニ

### Hamachi 32

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

### 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  
タイム風味のクリームフレッシュ、ジェノベーゼ、クルトン添え

### Keahole Lobster Bisque 22

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

### Roast Beet Salad 23

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

### 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

### Asparagus Piemontese 24

アスパラガスのピエモンテ風  
焼きアスパラガス、トリュフのスライス  
パイ、2年熟成バルメジャーノのフォーム添え

### Fresh Prawns Salad 28

新鮮な大海老のサラダ  
ミックスグリーン、オレンジ、カムエラ産トマト、  
フェネルのコンフィ、シェフ特製ビネグレット

### Big Island Goat Cheese 24

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

### テイasting・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

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、モツアレラ、バルメザン、白トリュフオイル

### Short Rib Ravioli 48

ショートリブのラビオリ  
肉汁のソース

### Sea Urchin Tagliolini 54

うにのタリオリーニパスタ  
イカ墨スパゲティ、うにソース

### Spaghettini Bottarga 42

カラスミのスパゲティ  
いか墨スパゲティ、ハワイ産トマト  
カラスミ、ラディッキオ

### Goat Cheese "Raviolini" 38

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

### 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

### 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、  
バターバルメザンソース、季節の生トリュフ

### Mussel Saffron Risotto 46

ムール貝のサフランリゾット  
サフラン、カルナローリ米、ムール貝、トマト

## 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  
レモンケッパーソース

### Mediterranean Branzino 47

地中海風スズキ  
アーティチョークのソテー、パールオニオン、肉汁添え

### Grilled Scallops, Black Tiger Prawns 52

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

### Frutti di Mare "Seafood Medley" 34

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

### Lasagnette 47

ラザニエッテ  
"ハンカチ"パスタ(平麺)、海老、帆立、アボカド

### Grilled Octopus Gallega Style 47

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レ、スモークパプリカ風味

### 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スで  
(シェアをおすすめします)

## 山の幸

### Tenderloin Filet 72

テンド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 Loin Scalloppini 56

仔牛肉のスカロッピーネ  
仔牛肉のロイン 230g、ローストポテト  
マッシュルーム、にんにく風味の白ワインソース

### Iberico Secreto Pata Negra Pig 47

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レ、  
ペッパーコーンソース、グレモラータ

### Beef Cheek Where are You? 49

牛ほほ肉の蒸し煮  
小玉ねぎ、ローストベビーキャロット、  
ポテトフォーム、クリスピー芽キャベツ

## オプションサイドディッシュ 15

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  
トリュフバ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19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。