

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 29

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 29

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 37

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 22

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 25

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 23

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 165

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、モツァレラ、パルメザン、白トリュフオイル

Short Rib Ravioli 46

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、ラディッキョ

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、パルメザンチーズ

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、
バターパルメザンソース、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 47

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 45

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 48

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" 34/54

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、テーブルサイドソースで
(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 52

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 14

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

GF 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。