

ORCHIDS

GOOD EVENING

APPETIZERS

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

Bone-Marrow Onaga "Crudo" 29

オナガ鯛とボーンマローのクルード
ライム風味のタルタル風、ふりかけあられ
ガーリックブレッド

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

Frutti di Mare "Seafood Medley" 36

シーフードメドレー
ロブスターの爪、帆立、あさり、海老、いか、ポテト
レモン風味のオイルドレッシング

Fresh Prawn Salad 28

シュリンプサラダ
ミックスグリーン、オレンジ果肉、ハワイ産トマト
フェネルコンフィ、シェフ特製オレンジドレッシング

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 23

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、レモンガラス風味

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

Lobster Salad 38

ロブスターサラダ
セロリ、グリーンピース、アスパラガス、レタス、にんじん

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

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

House Salad 19

ハウスサラダ
ミックスグリーン、トマト、キュウリ、紅芯大根
バルサミコビネガーのドレッシング

TASTING MENU

165

テスタシェフの特選5コースメニュー

PASTA/RISOTTO

毎日作られる自家製の生パスタ使用

Short Rib Ravioli 44

ショートリブのラビオリ
肉汁のソース

Mushroom Risotto 46

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、バルメザン、白トリュフオイル

Keahole Lobster Tagliatelle 53

ロブスターのタリアテッレパスタ
トマトソースにカレーの隠し味

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

Asparagus Prawn Risotto 42

アスパラガスと海老のリゾット
カルナローリ米、海老、赤ピーマン、アスパラガス

SEA

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 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

CHEF'S FAVORITES

Lasagnette 48

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 48

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

Braised Beef Cheek 51

牛ほほ肉の蒸し煮
真空調理で72時間煮込んだ牛ほほ肉
パールオニオン、にんじん、ポテトのフォーム、芽キャベツ

ACCOMPANIMENTS 14

Mushrooms 季節のきのこのソテー

Brocolini ブロッコリーニのソテー

Truffle Fries トリュフ風味のフライドポテト、バルメザンチーズがけ

Mashed Potato ゴートチーズのマッシュポテトグラタン



ヘルシーチョイス



グルテンフリー

LAND

Prime New York Striploin 68

プライムニューヨークステーキ
NYストリップロイン 280g、舞茸
ローストポテト、ニンジンのピューレ

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

Roasted & Grilled Vegetable 32

ロースト&グリル野菜
ハーブを効かせたオイルにマリネートした
季節の焼き野菜

税金とチップは、上記の価格に含まれていません。6名以上のお客様には、19%のサービスチャージを加算させていただきます。

メニューにふさわしい調理法のために十分に加熱されていない卵、肉類、魚貝類も含まれますが、これらの食品の摂取は、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。

環境保護への取り組みのため、ストローはご希望に応じて承りますので、係にお申し付けください。