

ORCHIDS

GOOD AFTERNOON

2コースメニュー

好きな前菜1品とアントレ1品をお選びください。
アントレに表示されている料金は、好きな前菜を含むコース料金です。

前菜

Beef Tartare, Piemonte Style

ビーフのタルタル、ピエモンテ風
ゴルゴンゾーラ、パルメザンチーズ
青リンゴとゼロリ果汁

Spinach Salad

ほうれん草のサラダ
いちご、バルサミコソース、ハワイ島産ゴートチーズ

Endive Salad

エンダイブのサラダ
ルッコラ、トマトコンフィ、パルメザンチーズ

House Salad

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、バルサミコドレッシング

Bruschetta

ブルスケッタ
トマト、バジル、オレガノ、エキストラバージンオリーブオイル

Vine Ripened Kamuela Tomato Soup

ハワイ産トマトのスープ
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

アントレ

Lobster Caesar Salad 42

ロブスターシーザーサラダ
ロメインレタス、シーザードレッシング、
ロブスター、パルメザンチーズ、クルトン

Orchids Chef Salad 34

シェフのサラダ
カフク産海老、ミックスグリーン、トマト、
フェネルのコンフィ、オレンジ、シェフ特製ビネグレット

Ahi Sandwich 36

アヒサンドイッチ
ふりかけをまぶしたアヒとイカ墨パンのサンドイッチ
コールスロー添え

Crab Salad

Whole Wheat Croissant 33

カニサラダの全粒粉クロワッサンサンドイッチ
カニ、セロリ、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

Orchids Burger 34

オーキッズバーガー
230gのバーガー、しいたけのソテーレタス、
トマト、玉ねぎ、ベーコン、チーズ、ワカモレ

Gnocchi Portofino 35

ポテトのニョッキ
自家製のニョッキと海老のバジル風味トマトクリーム仕立て

Tagliolini Vongole 38

ボンゴレのタリオリーニ
アサリ、白ワインソース、トマト、パセリ

Maccheroni Bolognese 34

自家製マカロニのボロネーゼ
イタリアンミートソース

Penne Salmon & Vodka 36

サーモンとウォッカのペンネ
スモークサーモン、チャイブ、クリームソース

Cioppino “Ligurian Style” 39

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、トマトソース

Catch of the Day 42

本日のお魚
アスパラガスのグリル、カラマタオリーブのソース

Black Tiger Shrimp 42

海老のグリル
ブロッコリーニのソテー添え

Roasted Cornish Hen 35

ひな鶏のロースト
季節野菜のソテー、タイム風味のオイルソース

Baked Scottish Salmon 37

スコティッシュサーモンのオープン焼き
セロリと青梗菜添え、しょうゆ風味

シェフのお気に入り

Homemade Lasagnette 38

ラザニエッテ
“ハンカチ”パスタ(平麺)、海老、帆立、アボカド
素材を生かした薄味仕上げ

Orchids Seafood Curry 38

オーキッズシーフードカレー
たっぷりのシーフード、ジャスミンライス

Veal Scallopini 42

仔牛肉のスカロッピーネ
仔牛肉のスカロッピーネ、季節のきのこ、仔牛肉の肉汁、ローストポテト

Halekulani Fish Oriental Style 42

ハレクラニ特製中華風魚料理
白菜、椎茸、青ネギ、香菜



ヘルシーセクション



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。