

## 前菜

### Mozzarella di Bufala Campana 28

カンパーニャ産水牛モッツアレラチーズ  
プロシュットディパルマ、フレッシュトマト  
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 21

カムエラ産完熟トマトのスープ  
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

### Hamachi Crudo 32

ハマチのシトラスマリネ  
オレンジ、シーアスパラガス、スイカ

### Greek Salad 26

ギリシャ風サラダ  
フェタチーズ、カンパリトマト  
カラマタオリーブ、ピーマン、きゅうり  
赤玉ねぎ、エキストラバージンオリーブオイル

### House Salad 21

ハウスサラダ  
ミックスグリーン、にんじん、きゅうり  
ホーファーム産トマト、紅芯大根  
バルサミコドレッシング

### Big Island Goat Cheese 23

ハワイ島産ゴートチーズ  
プロバンス風ミックスグリーン、くるみのキャラメリゼ  
青リンゴ、ヘーゼルナッツドレッシング

### Lobster Meat Caesar Salad 38

ロブスターシーザーサラダ  
ロブスター、ロメインサラダ  
シーザードレッシング、クルトン

## アントレ

### CHEF FAVORITES

### Crab Salad New York Croissant 33

カニサラダのニューヨーククロワッサンサンド  
カニ、セロリ、シャロット  
アサツキ、レタス、マヨネーズ、ミックスグリーン

### Tagliolini Vongole 37

ボンゴレ タリオリーニ パスタ  
アサリ、白ワインソース  
トマト、パセリ

### Tagliatelle Mushroom Ragù 35

マッシュルームタリアテッレ パスタ  
季節のきのこ、ラグーソース  
トマトソース

### Gnocchi Portofino 32

ポルトフィーノ ニョッキ  
自家製ポテトニョッキ  
フレッシュトマトクリームソース、ジェノベーゼ

### Orchids Burger 32

オーキッズバーガー  
プライムバーガー、ベーコン、アメリカンチーズ、椎茸のソテー  
ロメインレタス、トマト玉ねぎ、ワカモレ

### Homemade Lasagnette 36

自家製ラザニエッテ  
シェフの生パスタ、カフク産大海老  
ホタテ、アボカド、軽めのスパイス

### Sicilian Spaghetti 32

シシリア風スパゲティ  
アンチョビ、ケイパー、唐辛子  
チェリートマト、ガーリックブレッドトッピング

### Orchids Seafood Curry 41

オーキッズシーフードカレー  
シーフード  
ジャスミンライス

### 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

### Veal Scaloppini 44

仔牛肉の薄切り肉のソテー  
季節のきのこ、仔牛肉のソース  
ローストポテト

### Ahi Sandwich 36

アヒサンドイッチ  
ふりかけをまぶしたアヒマグロ、レタス、コールスロー  
胡麻イカスミパン、わさびアイオリソース

### Cioppino "Ligurian Style" 42

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、フレッシュトマトソース

### Misoyaki Black Cod 38

銀だらみそ焼き  
はじかみ生姜  
ブロッコリー

### Catch of the Day 42

本日の魚  
アスパラガスのグリル  
カラマタオリーブソース

### Roasted Chicken Breast 36

鶏胸肉のロースト  
季節野菜のソテー  
タイムオイルソース



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。