

ORCHIDS

GOOD AFTERNOON

2コースメニュー

お好きな前菜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、お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

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

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

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

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

Vine Ripened Kamuela Tomato Soup

ハワイ産トマトのスープ
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

アントレ

Lobster Caesar Salad 38

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 Burger 32

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

Cioppino "Ligurian Style" 36

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

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、
フェンネルのコンフィ、オレンジ、シェフ特製ビネグレット

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

Catch of the Day 38

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

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

Tagliolini Vongole 35

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

Black Tiger Shrimp 38

海老のグリル
ブロッコリーニのソテー添え

Crab Salad

Whole Wheat Croissant 33

カニサラダの全粒粉ク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

Maccheroni Bolognese 32

自家製マカロニのボロネーゼ
イタリアンミートソース

Roasted Cornish Hen 33

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

Penne Salmon & Vodka 35

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

Baked Scottish Salmon 36

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 36

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

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

Orchids Seafood Curry 36

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

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

 ヘルシーセレクション

 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。