

ORCHIDS

GOOD AFTERNOON

2-COURSE MENU

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。

STARTERS 前菜

Beef Tartare, Piemonte Style ^{GF}

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

House Salad ^{GF}

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 ^{GF}

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

Endive Salad ^{GF}

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

ENTREES アントレ

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

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

Black Tiger Shrimp ^{GF} 38

海老のグリル
ブロッコリーニのソテー添え

Crab-Lobster Salad on Whole Wheat Croissant 35

蟹&ロブスターサラダのクロワッサンサンドイッチ
ミックスグリーン添え

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

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

Grilled Vegetables ^{GF} 28

グリル野菜
なす、ズッキーニ、ハワイ産トマト、ピーマン
アスパラガス、季節のきのこ、エンダイブ
タイムとローズマリー風味のオイル焼き

Catch of the Day ^{GF} 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 Sandwiches 36

アヒ(マグロ)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

Orchids Seafood Curry ^{GF} 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

Roasted Cornish Hen ^{GF} 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

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

Scallopini di Vitello ai Funghi e Patate 44

仔牛肉のスカロッピーネ
仔牛肉、季節のきのこ肉汁のソース、ローストポテト

DESSERTS デザート

Halekulani's Signature Coconut Cake 16

ハレクラニ特製ココナッツケーキ
シフォンケーキ、アマレット風味のココナッツクリーム

Kona Espresso Tiramisu 15

コナエスプレッソのティラミス
ピスタチオのアンブレゼと砂糖漬けレモン

Ginger Yogurt Brûlée 14

ジンジャーヨーグルトブリュレ
有機生はちみつ、セイロン紅茶の餅ジェラート添え

Gelato 14

ジェラート
バニラ、塩キャラメル、コナコーヒーまたは、チョコレート

Dark Chocolate and Macadamia Nut Bar 16

ダークチョコレートとマカデミアナッツバー
塩キャラメルジェラートとチェリー

Sorbets 14

ソルベ
ルビーピーチ、ココナッツ、ブラッドオレンジまたは、ワイルドストロベリー



wellbeing selection



gluten free

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。