

ORCHIDS

GOOD EVENING

APPETIZERS

Local Fresh Onaga Carpaccio 24
ハワイ産オナガ鯛のカルパッチョ
ホーファーム産トマト、ハラペーニョ、レッド
ハワイアンソルト、レモンチャイブドレッシング

Hawaiian Yellow Fin Ahi Tartare 28
近海キハダ鯨のタルタル、アボカドピューレ、
キュウリ、ミント、醤油風味

Alaskan King Crab 34
アラスカンキングクラブ、キュウリ、キャビア、
ビーツとアボカドのピューレ、
ローストガーリックアイオリ

Hamachi Crudo 27
ハマチのマリネ、オレンジドレッシング、
シーアスパラガスとスイカ果汁の風味

Prime Beef Filet Tartare 28
プライムビーフフィレのタルタル、
24ヶ月熟成させたパルメザンチーズ、レモンゼスト、
トリュフアイオリソース、削りトリュフ添え

Vine Ripened Kamuela Tomato Soup 18
熟成トマトスープ、タイム風味のフレッシュ
クリーム、ジェノベーゼ、クルトン添え

Keahole Lobster Bisque 19
ケアホレロブスタービスク、クレームフレッシュ、
レモングラス風味

House Salad 16
ハウスサラダ、ミックスグリーン、トマト、
キュウリ、ラディッシュ、パルサミコドレッシ
ング

Fresh Prawn Salad 22
シュリンプサラダ、ロメインレタス、
カムエラトマト、フェネルコンフィ
、シェフ特製オレンジドレッシング

TASTING MENU

シェフテスタ特選
5コース プリフィックスメニュー
お一人様 135
ワインペアリング 65

MID COURSE

毎日キッチンで手作りしている生パスタ

Hand Cut Maltagliati "Frutti di Mare Ragù" 36
海の幸のマルタリアーティ
ほうれん草とバジルの不揃いな四角形のパスタ、
バジルオイルソース

Risotto ai Gamberi a Asparagi 39
シュリンプとアスパラガスと
赤ピーマンのリゾット

Spaghettoni alla Bottarga 38
カラスミのスパゲッティ
イカ墨、カムエラトマト、チコリ

Onaga Cartoccio 49
オナガ鯛のトマト煮込み
帆立貝、シュリンプ、アサリ貝、
ムール貝、クルトン

Hapu'upu'u 38
ハワイ産スズキ、アスパラガスのフラン、
レモンケツパーソース

Branzino alla Mediterranean 44
ヨーロッパ産スズキの地中海風、
アーティチョークのソテー、子玉ねぎ

Grilled Octopus Gallega Style 42
ガリシア風タコのグリル
赤ピーマン、玉ねぎ、ローストポテト、
カリフラワーピューレ、スモークパプリカ

Gamberoni Cappesante 44
帆立貝と海老のグリル、フェネルコンフィ、
カンブレオニオン、ガーリックバゲット

Risotto ai Funghi 39
ポルチーニマッシュルームのリゾット、
フォアグラ、椎茸、バジル、モッツアレ
ラチーズ、パルメザンチーズ、
白トリュフオイル風味

Gnocchi "Chicche" 35
ムール貝のニョッキ
サフランとチャイブのソース、
エンドウ豆の新芽

Keahole Lobster Tagliatelle 49
ケアホレロブスターのタリアテッレパスタ
トマト、カレーの隠し味

MAIN COURSE

ACCOMPANIMENTS

9

Truffle Parmesan Fries
トリュフ風味のフレンチフライ

**Mashed Potato Gratin
with Goat Cheese**
マッシュポテトグラタン
のゴートチーズ添え

Sautéed Seasonal Mushrooms
季節のマッシュルームソテー

Sautéed Broccolini
ブロッコリーニのソテー

Stracciatella Burrata Pugliese 22
プッリャ州産モッツアレラチーズ、
ホーファーム産の乾燥トマト、
ルッコラ、クルトン、
ブラックハワイアンシーソルト

Hudson Valley Foie Gras 28
ハドソンバレー産フォアグラ、ラズベリーと
赤玉ねぎのチャツネ、ピスタチオ、
プリオッシュ、ワイン風味ソース

Lobster Salad 29
ロブスターサラダ、セロリ、アスパラガス、
ベビーレタス、キャロット、
イングリッシュピー

Asparagus Piemontese 24
パフベイストリーに包んだアスパラガス、
削りトリュフ、24ヶ月熟成したパルメザンフォーム

Big Island Goat Cheese 18
ハワイ島産ゴートチーズのサラダ、
ベビーレタス、キャラメライズした胡桃、
アップル、ヘーゼルナッツオイルのドレッシング

Lasagnette 38
ラザネッテパスタ
平麺、シュリンプ、帆立貝、アボカド

Alaskan King Crab Tortelloni 42
アラスカンキングクラブを詰めた
トルテリーニパスタ、トマトと雲丹のソース

Goat Cheese Raviolini 33
ゴートチーズのラビオリ、
季節のマッシュルーム、
仔牛のジュソース、ローズマリー、
パルミジャーノレジャーノ

New York Strip 58
14 oz. ニューヨークステーキ、
ポテト、子玉ねぎ、舞茸添え

Chicken Ripieno agli Spinaci 38
ほうれん草、エリンギ、キャロット、カンブレオニオン
を包んだ鶏胸肉のロースト
、ローストポテト、
ローズマリーソース

Prime Tenderloin Filet 59
8 oz. プライムビーフフィレスステーキ、
ポートベロマッシュルームのコンフィ、
フォアグラ、パローロワインソース

Veal Chop 64
14 oz. 骨付き仔牛のグリル、
ブロッコリーニとベビーキャロットのソテー

Walnut Crusted Australian Lamb Loin 54
胡桃をまぶしたオーストラリア産子羊
キャロットピューレ、ビーツとミント風味