

ORCHIDS

前菜

Kona Kampachi Crudo 29

コナカンパチクルド
トマト マンゴー タイム ドレッシング、
ブブアラレ、レッドハワイアンソルト

Hawaiian Yellow Fin Ahi Tartare 32

ハワイ産 アヒタルタル
ミントキュウリ、クレームフレッシュ、ケネル、アボカドピューレ

Prime Beef Filet Carpaccio 30

プライムビーフフィレカルパッチョ
24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、
トリュフアイオリ、季節のトリュフ、タピオカチップス

Burrata Cheese 28

ブッラータチーズ
ハワイ産ドライトマト、ルッコラ、クロスティーニ、
ハワイ産ブラックシーソルト

Hudson Valley Foie Gras 32

ハドソンバレーフォアグラ
スイートブリオッシュ、ラズベリーレッドオニオン、チャツネ、
バルバレスソース

Eggplant Parmesan 28

なすのパルメザンチーズ焼き
トマト、バジル、モッツアレラチーズ、
24ヶ月熟成パルメザンチーズ

サラダ

Kona Lobster 42

コナロブスター
ベビーロメイン、ニンジン、フレッシュセロリ、
イングリッシュピーズ、アスパラガス、シトラスドレッシング

Frutti di Mare "Seafood Medley" 34

海の幸の“メドレー”
ロブスタークロー、ホタテ、マニラクラム、ブラックタイガーシュリンプ、
イカ、ニンジン、セロリ克蘭チ、レモンオイルドレッシング

Big Island Goat Cheese 25

ハワイ島産ゴートチーズ
ミックスグリーン、くるみの飴がけ、グラニースミスアップル、
ヘーゼルナッツドレッシング

Roast Beet 24

ローストビーツ
ハーツ・オブ・パーム、ハワイ産ベビーグリーン、
キャンディケインビート、ピクルスパールオニオン

スープ

Kona Lobster Bisque 24

コナ・ロブスター・ビスク
コニャッククレームフレッシュ、レモンガラス風味

Kamuela Tomato 22

カムエラトマトのスープ
タイム風味のクレームフレッシュ、ジェノベーゼ、クルトン添え

ミッドコース

自家製パスタを毎日ご用意しております

Keahole Lobster Tagliatelle 54

ケアホレロブスターのタリアテッレ
サン・マルツァーノ・トマト、カレーの風味

Sea Urchin Tagliolini 54

ウニ タリオリーニ
黒イカ墨タリオリーニ、ウニソース

Asparagus Truffle Tortelli 55

アスパラガスとトリュフのトルッテリ
アスパラガスラビオリ、
パルメザンフォーム、新鮮な旬のトリュフ

Goat Cheese "Raviolini" 42

ゴートチーズのラヴィオリニ
季節のキノコ、仔牛肉ジュース、
ローズマリー、パルメザンチーズ

Short Rib Ravioli 49

ショートリブラビオリ
煮込みショートリブ、
ハーブジュスリダクション

Mushroom Risotto 52

マッシュルームリゾット
ポルチーニパウダー、フォアグラ、季節のきのこ、
バジル、モッツアレラ、パルメザン、白トリュフオイル



wellbeing selection
ヘルシーチョイス



gluten free
グルテンフリー

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、20%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ますことを予めご了承ください。
環境保護への取り組みのため、ストローはご希望に応じて承りますので、係にお申し付けください。

ORCHIDS

シェフのお気に入り

Lasagnette 51

ラザニエッテ

ファッツォレッティ「ハンカチ」パスタ、カフク産大海老、ホタテ、アボカド、軽いスパイス

Hamachi 32 GF

浜町

柑橘マリネのハマチ、オレンジスプリーム、
シーアスパラガス、圧縮スイカ

Grilled Octopus Gallega Style 52 GF

ガリシア風たこのグリル

赤ピーマン、玉ねぎ、ローストポテト、
カリフラワービュレ、スモークパプリカ

Beef Cheek Where are You? 54 GF

牛ほほ肉の蒸し煮

アーティチョークのコンフィ、ボロネギのフォーム、
クリスピー芽キャベツ

Cacio e Pepe My Way 48

カチョ・エ・ペペ・マイ・ウェイ

チーズと胡椒のパスタ、タリオリーニ パスタ、
ペコリーノバルミジャーノ黒胡椒、ポーチドエッグ

海の幸

Hapu'upu'u 52



ハプウプウ

ハワイアンシーバス、アスパラのフラン、レモンケツパーソース

Mediterranean Branzino 51

地中海ブランジーノ

アーティチョーク、パールオニオン、仔牛肉ジュースのソテー

Grilled Scallops, Black Tiger Prawns 57



帆立と海老のグリル

フェネルのコンフィ、トマトのロースト、
青ねぎ ガーリックバゲット添え

Day Boat in Carta Fata 56

カルタ ファタ56のデイボート

本日の魚のフォイル包み蒸、帆立、えび、あさり、
ポテト、トマトソース仕立て カラマタオリーブのブレッド添え

山の幸

Tenderloin Filet 76 GF

テンダーロインフィレステーキ

フィレ 230G、ポートベローのコンフィ フォアグラ、
赤ワインのソース

Veal Ossobuco Milanese 59 GF

ミラノ風オッソブーコ

サフラン、カルナローリ米、ポテトフォーム 仔牛肉の肉汁、グレモラータ

Iberico Secreto Pata Negra Pig 52 GF

イベリコ、パタネグロ豚のシークレットカット

エンダイブの蒸し煮、フェネルアップルのピュレ、ペッパーコーンソース

Florentina Steak MP GF

フィレンツェ風ステーキ

32 オンスのプライムポーターハウスステーキ、野菜のロースト、
ローズマリーポテト テーブルサイドサーブで (シェアをおすすめします)

オプション サイドディッシュ 16

Sautéed Seasonal Mushrooms GF

季節のマッシュルームソテー

Sautéed Bacon GF

ベーコンのソテー

Truffle Parmesan Fries

トリュフ・パルメザンフライドポテト

Goat Cheese Mashed Potato Gratin GF

ゴートチーズとマッシュポテトのグラタン



wellbeing selection
ヘルシーチョイス



gluten free
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。