

ORCHIDS

GOOD EVENING

APPETIZERS

Local Fresh Onaga 22

ハワイ産オナガ鯛のカルパッチョ、レモンチャイブドレッシング

Hawaiian Yellow Fin Ahi Tartare 28

近海キハダ鯧のタルタル、アボカド、キュウリ、醤油風味

Harris Ranch Prime Beef Filet 26

プライムビーフフィレのカルパッチョ、ルッコラ、パルメザン、トリュフのアイオリソース

Fresh Burrata 20

プッリャ州産フレッシュモッツアレラチーズ、生ハム、ルッコラ、カムエラトマト、バルサミコ酢のリダクション

Hudson Valley Foie Gras 28

フォアグラのソテー
バルパレスコワインのソース、ラズベリーチャツネ、ブリオッシュ

Scallops 27

アニス風味帆立貝のグラタン、パルメザンチーズ

Fritto Misto 24

フリットミスト、カラマリ、カフクシュリンプ、タルタルソース

SALADS

Lobster 29

コナロブスターのサラダ
セロリ、アスパラガス、キャロット、ベビーレタス

Organic Quinoa 16

オーガニックキノアサラダ
グラブラックスサーモン、マンゴードレッシング

Fresh Kahuku Prawns 26

カフクシュリンプサラダ
ロメイン、カムエラトマト、フェネルコンフィ、オレンジ
シェフ特製ドレッシング

Big Island Goat Cheese 18

ビッグアイランド産ゴートチーズのサラダ
キャラメライズした胡桃、アップル、ベビーレタス
ヘーゼルナッツオイルのドレッシング

House Salad 16

ハウスサラダ
トマト、キュウリ、スイカのラディッシュ、バルサミコドレッシング

SOUPS

Vine Ripened Kamuela Tomato 16

熟成トマトのスープ
タイム風味のホイップクリーム

Kona Maine Lobster Bisque 18

コナロブスターのビスク、レモングラス風味

SIDES 9

Truffle Parmesan Fries

トリュフ風味のフレンチフライ

Mashed Potato Gratin

マッシュポテトグラタン、ゴートチーズ

Fennel Confit

フェネルのコンフィ

Sautéed Seasonal Mushrooms

季節のマッシュルームソテー

Grilled Asparagus

グリルアスパラガス

ENTREES

Raviolini 32

ゴートチーズのラビオリ
マッシュルーム、ローズマリー、パルメザンチーズ

Scallops 36

ホタテ貝のソテー
フェネルコンフィ、ローストトマト、ガーリックマッシュポテト

Red Argentina Imperial Prawns 36

赤海老のソテー
ズッキーニ、海老風味のシャンパンソース

Lasagnette 32

ラザニエッテパスタ、シュリンプ、帆立貝、アボカド、トマト

Tagliatelle 42

タガリエッテパスタ、コナロブスター、トマト、カレーの隠し味

Crab Meat Ravioli 34

蟹のラビオリ、ムール貝、サフラン、チャイブのソース

Tagliolini 32

タリオリーニ、アサリ、ズッキーニ、トマト、白ワインソース

Risotto 34

ボルチーニマッシュルームのリゾット
フォアグラのソテー、白トリュフ風味

Seafood Carta Fata 48

シーフードカルタファタ
オナガ鯛、ムール貝、アサリ、帆立、海老、トマトソース

Hapu'upu'u 34

ハワイ産スズキ、
アスパラガスのフラン、レモンケッパーソース

Baked Scottish Salmon 34

根セロリーをコーティングしたサーモン
青菜、醤油風味

Grilled Chicken 36

香草風味のグリルチキン、ローズマリーソース

Durham Ranch New York Strip Tagliata 56

14 oz. ニューヨークステーキ、季節のマッシュルームソテー

Harris Ranch Prime Beef Filet 58

8 oz. プライムビーフフィレ、フォアグラ、ポテトコンフィ、パローロワインソース

Veal Chop 58

16 oz. 骨付きの子牛、グリルアスパラガス、季節のマッシュルームソテー

Australian Rack of Lamb 48

クルミをコーティングした子羊、
ミント風味のソース