

# ORCHIDS

GOOD EVENING

## APPETIZERS

### Alaskan King Crab 34

大根、キュウリ、キャビア、ピーツとアボガドのピューレ、  
ローストガーリックアイオリ

### Ricciola agli Agrumi 27

カンパチのマリネ、シトラスソース  
シーアスパラガス、スイカのプレス

### Carpaccio of 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

近海キハダ鯨のタルタル、  
アボカド、キュウリ、醤油風味

### Chilled Harris Ranch Prime Beef Filet 26

ブ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

ブッリャ州産フレッシュモッツァレラチーズ、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  
バルバ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

## 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 Lobster Bisque 18

コナロブスタービスク、レモンガラス風味

## SIDES

9

### Truffle Parmesan Fries

トリュフ風味のフレンチフライ

### Mashed Potato Gratin with Goat Cheese

マッシュポテトグラタン、ゴートチーズ

### Sautéed Broccolini

ブロッコリーニソテー

### Sautéed Seasonal Mushrooms

季節のマッシュルームソテー

## SALADS

### Asparagus Piemontese 24

パフペーストリーに包んで焼いたアスパラガス、  
トリュフ、24ヶ月熟成パルメザンフォーム

### Fresh Kahuku Prawns 22

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、  
シェフ特製オレンジドレッシング

### 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

### 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

## ENTREES

### Raviolini 33

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

### Lasagnette 35

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 46

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 36

蟹のラビオリ、ムール貝、サフラン、チャイブソース

### Spaghetтини alla Bottarga 36

カラスミのスパゲッティー、  
トマト、ラディッキオ、イタリアンパセリ

### Risotto ai Funghi Porcini 39

ポルチーニマッシュルームリゾット  
フォアグラのソテー、白トリュフ風味

### Gamberoni Cappelante 42

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

### Seafood Carta Fata 48

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

### Hapu'upu'u 35

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

### Pesce Bianco Alla Meditteranea 36

マヒマヒソテー、ロースト子玉ネギ、  
ほうれん草とグリーンピースのピューレ

### Chicken Ripieno agli Spinaci 36

ほうれん草、人参、カンブレイオニオン、  
舞茸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

### Durham Ranch New York Strip 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. ブ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

14 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 Lamb Loin 48

クルミをコーティングした子羊、  
ミント風味のソース

Applicable excise tax and gratuity are not included in the above prices. For parties of 6 or more guests, a service charge of 18% will be applied.  
Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.