

## Appetizers

### 前菜

#### **Kona Kampachi** \$16.00

コナ産カンパチ  
コナ産カンパチとフィンガーリング・ポテトを、バーニャ・カウダ・ソースで

#### **Hamachi Tartar** \$19.00

ハマチのタルタル  
トビコ、大豆とショウガのゼリー、エビせんべいを添えて

#### **Kumamoto Oysters** \$19.00

クマモトオイスター  
キュウリを添えて柚子ソースで

#### **Seared Ahi** \$20.00

マグロのタタキ  
ロースト・コーン・チャートとアボカドを添えて、  
カラマンシーとシラントロのビネグレットで

#### **King Crab "Cocktail"** \$18.00

キング・クラブ “カクテル”  
キムチ、ワンタン・チップスを添えて、  
アボカドとハラペーニョ・ペッパー風味のアイオリ・ソースで

#### **Big Island Abalone** \$16.00

ビッグアイランド産アワビ  
とろりとしたコーンビスクとトーストしたクミンを添えて

#### **Miso Lobster Consommé** \$12.00

ロブスターのコンソメ、味噌風味  
シイタケとロブスターの味噌汁に、春巻きを添えて

#### **Kahuku Shrimp Ravioli** \$17.00

カフク・シュリンプのラビオリ  
シメジ入り、パルメサン・ソースと海草サラダを添えて

#### **Sea Scallops** \$19.00

ホタテ  
5種類の香辛料で味付けしたホタテを、セロリ・ピューレとリリコイ・ソースで

#### **Foie Gras** \$24.00

フォアグラ  
レンティルのラグーとともに軽く火を通したフォアグラ、  
ガラム・マサラ風味のフレンチトーストとパイナップル・チャツネを添えて

#### **Big Island Goat Cheese** \$13.00

ビッグアイランド産ゴートチーズ  
カラマタ・オリーブのケーキと、トマトとマカデミアナッツのチャツネを添えて

#### **Orchids Salad** \$13.00

オーキッズ・サラダ  
ヒラバラ農園のグリーンと季節のフルーツのサラダを、  
ザクロのビネグレット・ドレッシングで

#### **Manoa Lettuce** \$11.00

マノア・レタス  
完熟トマト、スイート・マウイ・オニオンを添えて、タラゴン・ドレッシングで

## Entrées

### 主菜

#### **Onaga "Orchids Style" \$38.00**

オナガ鯛 “オーキッズ・スタイル”  
蒸した鯛も椎茸とねぎをあしらい、熱々のごま油と醤油をかけて

#### **Moi \$30.00**

モイ  
細かく刻んだフェンネル、パールオニオンとオリーブをあしらい、  
カ・ウ・オレンジ・ビネグレットで

#### **Shutome \$26.00**

メカジキ  
スモークしたナスのキャビア、レモンのコンフィを添えて、パプリカドレッシングで

#### **Big Eye Ahi \$32.00**

メバチマグロ  
アーティチョーク、ハーツオブパーム、チェリートマトのサラダを添えて、  
ベアルネーズ・ソースで

#### **Opah and Pork \$31.00**

アカマンボウとポーク  
唐辛子風味、炒めたビーンズと黒豚の蒲焼きソースを添えて

#### **Salmon \$29.00**

サーモン  
わさび豆のクラスト、ポテト・ピューレ添え、ミント風味のブル・ブラン・ソースで

#### **Kona Lobster \$59.00**

コナ産ロブスター  
ロブスターのバターポーチにカリッとした豆腐、チンゲン菜を添えて、  
サフロンのムール貝ソースで

#### **Island Seafood (for Two) \$96.00**

アイランド・シーフード(お二人様で)  
カフィア・ライムの葉を入れて蒸したコナ産ロブスター、  
オナガ鯛、カフク・シュリンプをサフロンのガーリック、  
ハリッサ、味噌風味の3種のアイオリで

#### **Tajine of Roasted Vegetables \$23.00**

ロースト野菜のタジン  
バスマティ・ライスとヒヨコ豆にキュウリとヨーグルトのソースを添えて

#### **Veal Chop \$49.00**

ヴィール(子牛肉)・チョップ  
しし唐、リオン風ポテトを添えて、シャロットと醤油のグレイズ

#### **Filet Mignon or New York Steak \$39.00**

フィレミニオンまたはニューヨーク・ステーキ  
アライ・マッシュルーム、カボチャのローストを添えて、マルベック・ソースで

#### **Colorado Lamb Rack \$51.00**

コロラド・ラム・ラック  
バジルクラスト、  
ズッキーニのグリル、キャラメライズド・オニオン添え、肉汁をつけて

ハレクラニではトランス脂肪を含む食品は使用しておりません。  
レストランでの携帯電話のご利用はご遠慮下さい。

州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。  
6名以上のお客様には、請求書に18%のサービス料を加算させていただきます。