



オーキッズでは、GMO（遺伝子組み換え食品）を用いない、
栄養価に優れた地元のオーガニック食材を使ったメニューを考案しました。



GMOを使用していないメニュー

エグゼクティブシェフ
ビケラム・ガーグ

Orchids

アペタイザー

Ahi Crudo \$22.00

アヒ（まぐろ）のカルパッチョ
わさび大根、大根、酒とレモンのドレッシング



Kampachi Tartar \$20.00

カンパチのタルタル
トビコ、しょうゆと生姜のジュレ、えびせんべいを添えて

Oysters \$19.00

牡蠣
きゅうりとハワイ産チリペッパーウォーター

Big Island Abalone \$16.00

ハワイ島産あわび
シーアスパラガス、トマト、フェネルのナージュ



Sea Scallops \$19.00

帆立貝
カフク産コーンのクリーム、ベーコン、アボガド

Slow Roasted Red Veal \$16.00

ゆっくりローストしたハワイ産の仔牛肉
アヒ（まぐろ）の燻製とケイパーのソース添え、アルグラ、トーストしたマカデミアナッツ

Big Island Goat Cheese \$15.00

ビッグアイランド産ゴートチーズ
エンダイブ、生姜の砂糖漬け、ビーツ、トマトとレーズンのチャツネ、オリーブのプチケーキ

Sumida Farm Watercress and Hearts of Palm Salad \$14.00

スミダ農園産クレソンとパームオブハーツのサラダ
アライマッシュルームのロースト、バルサミコヴィネガー、赤玉ねぎのピクルス



Orchids Salad \$14.00

オーキッズサラダ
ヒラバラ農園産野菜、季節の果物、ざくろのヴィネグレット



Manoa Lettuce \$12.00

マノアレタス
完熟トマト、マウイ島のスイートオニオンをタラゴンのドレッシングで

Hamakua Farm Mushroom Soup \$12.00

ハマクア農園産マッシュルームスープ



アントレ

Kahuku Shrimp Ravioli \$28.00

カフク産シュリンプのラビオリ
しめじ、パルメザンソースと海草サラダを添えて

Seared Monchong \$36.00

モンチョン

レモン風味のフライドライス、トマト、タイバジル、ココナッツトマトソース



Opah and Pork \$36.00

オパ（マンボウ）とポーク

オパの唐辛子風味、黒豚の蒲焼きにインゲンを添えて

Onaga "Orchids Style" \$38.00

オナガ鯛 “オーキッズスタイル”

蒸した鯛に椎茸と青ねぎをあしらい、熱々のごま油としょうゆをかけて

Roasted Kona Lobster \$59.00

コナ産ロブスターのロースト

アスパラガス、カリフラワーのグラタン、レモングラスとタイムのソースを添えて



Island Seafood (for Two) \$96.00

アイランドシーフード（お二人様分）

ライムの葉で蒸したコナ産ロブスター、オナガ鯛、カフク産シュリンプ
サンバル、サフランガーリック、味噌のアイオリトリオと一緒に

Mung Bean and Brown Rice "Risotto" \$24.00

緑豆と玄米のリゾット

ターメリック、クミン、きゅうりと香草のサラダ



Roasted Organic Chicken \$28.00

オーガニックチキンのロースト

キノアとパセリのタブーレ（中東風サラダ）、ぶどうのシロップ



Beef Striploin or Tenderloin \$45.00

ビーフストリップロイン、またはテンダーロイン

グリーンピースのピューレ、オーガニックポテト、オリーブ、ハワイ産シーソルト
ビーツとバルサミコヴィネガーのソース

Veal Chop \$49.00

仔牛肉のチョップ

しし唐、ポテトリヨネーズ、醤油とシャロットのソース

Colorado Lamb Rack \$53.00

コロラド産骨付キラムのバジルクラスト

ズッキーニのグリル、キャラメライズドオニオン、肉汁添え

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。

Sophisticated Selections

\$12.00

Pink Elephant ピンクエレファント

ウォッカ、パイナップルジュース、ベリージュース、レミー・レッド、
ジンジャーシロップのカクテルを
ジンジャーシュガーでふちどったマティーニグラスに注いだ爽やかなカクテル

Pineapple Flirtini パイナップルフローティーニ

ウォッカ、シャンパン、ぴりっとしたパイナップルのブレンドが
あなたの味覚を刺激します

Mango Muse マンゴーミューズ

ボンベイサファイヤ、サンジェルマンエルダーフラワーリカー
マンゴージュースをブレンドした
トロピカル風のエレガントなマティーニ

Strawberry Basil Martini ストロベリーバジルマティーニ
タンカレーテン、ストロベリー、バジルをブレンドしたマティーニ

Guava Rangpur Fizz グアバランプールフィズ

ラングプールジンのユニークなフレーバーと
グアバリカーのトロピカルフレーバーのしっとりとしたブレンド

Lost Passion ロストパッション

テキーラ、コアントロー、パッションフルーツジュースのブレンドを
シャンパンで仕上げました
昔のロマンスを髣髴させるような、洗練のカクテル

Very Berry Mojito ベリーベリーモヒト

ホワイトラム、フレッシュベリー、ライムジュース、ミントのブレンドを
ソーダで仕上げた、ベリーが香るクラシックカクテル

Ginger Lychee Caipirissima ジンジャーライチカイピリシマ

ブラジルのクラシックカクテル、カイピリシマにヒントを得た
フルーツ、ジンジャーシロップ、ラムをブレンドしたカクテル

Grapefruit Rum Cooler グレープフルーツラムクーラー

爽やかなシトラスのカクテル
ラム、グレープフルーツのジュース、*Splash of Bitters* のブレンド

税金とサービス料は上記の料金に含まれておりません。