

# Orchids

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  
ビクラム・ガーク

## 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



### **Hamakua Farm Mushroom Soup** \$12.00

ハマクア農園産マッシュルームスープ



### **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

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

ハワイ島産あわび  
シーアスパラガス、トマト、  
フェンネルのナージュ



### **Slow Roasted Hawaiian 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

## サラダ

### **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

### **Niçoise Salad** \$25.00

ニース風サラダ  
メバチマグロ、ゆで卵、トマト、  
ブラックオリーブ、  
ファバビーンズ、アンチョビのサラダ

### **Sea Scallops and Romaine Hearts** \$22.00

帆立貝とロメインレタス  
カフク産コーンのクリーム、ベーコン、アボガド

## アントレ

### **Lobster and Crab Burger \$22.00**

ロブスターと蟹のハンバーガー  
ぴりっとしたサンバルアイオリ、きゅうりのピクルス、ディル風味パルメザンのフライ

### **Kahuku Shrimp Ravioli \$24.00**

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 \$32.00**

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



### **Fish and Chips \$25.00**

フィッシュ アンド チップス  
スモークタルタルソース、フライドポテト添え

### **Seafood Curry \$28.00**

シーフードカレー  
バスマティライスとパパドム添え

### **Onaga "Orchids Style" \$36.00**

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

### **Lentil and Rice Risotto \$24.00**

レンティル豆とお米のリゾット  
ターメリックとアサフェティダ風味、きゅうりと香草のサラダを添えて



### **Roasted Organic Chicken \$26.00**

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 Tenderloin \$36.00**

ビーフテンダーロイン  
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

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。