



Local Ingredients

At Fresco, we strive to bring you the freshest local products available. Whether it is from the island of Oahu or from our neighbor Hawaiian Islands of Kauai, Maui or Big Island, we source our local ingredients from all over our island chain to give you a memorable taste of Hawaii. Here is a sample of the locally sourced ingredients:

Oahu

Papaya – Oahu
 Tomato – Nalo & Ho Farm
 Sweet Corn – Kahuku
 Baby Bok Choy – Nalo Farm
 Sea Asparagus - Kahuku
 Arugula – Nalo Farm
 Basil – Nalo Farm
 Micro Green – Nalo Farm & Ululoa Nursery
 Ogo (Seaweed) – Oahu
 Hawaiian Chili Pepper – Ewa
 Aloha Shoyu - Oahu

Maui

Onion – Maui
 Pineapple – Maui
 Raw Sugar - Maui

Kauai

Pink Salt – Kauai
 Hawaiian Salt – Kauai

Big Island (Hawaii)

Alii Mushroom – Big Island
 Shimeji Mushroom – Big Island
 Kukui Nut – Big Island
 Macadamia Nut – Big Island
 Chocolate – Kona
 Black Salt – Big Island

Hawaiian Fish

Ahi (Tuna)
 Swordfish
 Kajiki
 Nairagi
 Mahimahi
 Ono
 Opah
 Monchong
 Onaga
 Opakapaka

Appetizer

Calamari Fritti

Fried Calamari, Pepperoncini, Creamy Gremolata
 フライドカラマリ、ペペロンチーニ、クリーミーグレモラタ

12.95

Pane Con Aglio

Baked Garlic Bread, Parmegiano Regiano
 バイクドガーリックブレッド、パルメジャン

7.95

Prosciutto, Melone E Papaia

'Parma Prosciutto' Cured Ham, Cantaloupe Melon, Island Papaya, Baby Arugula, Balsamic Glaze
 パルマ産生ハム、メロンとマンゴ

14.95

Bruschetta

Kamuela Tomato, Hamakua Mushrooms & Parmigiano, Avocado Gorgonzola & Mac Nuts,
 Home made Focaccia
 3種のブルスケッタ、ハワイ島のトマト、きのこのマリネ、アボカドとゴルゴンゾーラのパテ

11.95

Gamberri Pancetta

Fried Bacon Wrapped Jumbo Shrimp, Smoked Cheddar Cheese, Slaw, Aged Balsamic
 エビのフライドベーコン巻き、スモークドチーズ、マスタードソースとキャベツサラダ

14.95

Ahi Poke


Hawaiian Ahi, Maui Onion Slivers, Seaweed, Kukui Nut, Sea Asparagus, Soy Sesame Dressing
 アヒポキ、ハワイ産マグロ、マウイオニオン、海草、ククイナッツ、シーアスパラガス、ゴマのしょうゆドレッシング

16.95

Antipasti Di Mare

Chilled Jumbo Shrimp, Lobster Tail, Calamari Fritti, Ahi Poke, Kalamansi Cocktail Sauce
 シュリンプカクテル、ロブスターテール、カラマリフリット、マグロポキ、カラマンシーカクテルソース

42.95

 Popular Dishes
 Menu & Prices are Subject to Change



Soup and Salad

Soup Du Jour

Daily Chef's Creation

8.95

Minestrone Toscano

Tuscan Style Minestrone Soup, Pancetta Bacon, Vegetables, White Bean, Orzo Pasta
トスカーナ風ミネストローネ

7.95

Insalata Verde

Nalo Farm's Greens, Lilikoi Vinaigrette, Gorgonzola Cheese, Pear, Caramel Walnuts

オアフ島ナロ・ファームのグリーンサラダ、ゴルゴンゾーラ、洋梨、ピーカンナッツのキャラメリゼ、リリコイのドレッシング

10.95

Insalata Di Cesare

Island Baby Romaine Lettuce, Grilled Pancetta, Anchovy, Crouton, Parmigiano Vinaigrette

ハワイ島のロメインレタスとパンチェッタのシーザーサラダ、アンチョビ、パルミジャーノのドレッシング

Add Grilled Chicken Breast 追加チキン \$7 Add Grilled Shrimp 追加エビ \$9

12.95

Insalata Caprese

Variation of Kamuela Tomato, Mozzarella Cheese, Macadamia Nut Pesto, Hawaiian Black Salt

ハワイ島のトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ、マカダミアとバジルのソース、ハワイアンブラックソルト

12.95



Vegetarian

Penne Verdure Ai Arrabbiata

Penne Pasta, Mix Seasonal Vegetables, Local Tomatoes, Hawaiian Chili Pepper, Pomodoro Sauce
ペンネパスタ、ミックスベジタブル、ハワイ産トマト、アラビアータ

20.95

Melanzane Alla Parmigiana

Breaded Fried Eggplant with Pomodoro Sauce, Parmesan, Mozzarella, Spaghetti Olio

茄子のパルミジャーナ、トマトとモッツアレラチーズのグラタン仕立て、スパゲッティペペロンチーノ添え

23.95

Risotto

Risotto Ai Funghi

Risotto, Porcini Mushroom, Alii Mushroom, Shimenji Mushroom, Truffle Essence, Parmigiano Cheese
リゾット・ポルチャーニ茸、トリュフ茸とパルミジャーノチーズ

Add Grilled Chicken Breast 追加チキン \$7 Add Grilled Shrimp 追加エビ \$9

24.95

Risotto Con Capesante

Kahuku Sweet Corn Risotto, Seared Hokkaido Scallops, Tobiko Caviar

リゾット・北海道ホタテ、カフトウモロコシとトビコ

29.95



Pasta

Fettuccine Alfredo Con Pollo

Fettuccine, Chicken Breast, Cream Sauce, Nutmeg, Parmigiano Reggiano
アルフレッドフェットチーネ

22.95

Lasagna Al Forno

Flat Pasta, Pork and Beef Ragù, Ricotta, Parmesan, Mozzarella, Spinach
ラザニア、ポーク、ビーフ、ほうれん草、チーズ入り

23.95

Penne Ai Quattro Formaggi Con Funghi

Penne Pasta, 4 Cheeses Cream Sauce, Parmigiano, Pecorino Romano, Gorgonzola, Mozzarella, Alii Mushroom
Shimeji Mushroom, Porcini Mushroom, Roasted Kukui Nut
ペンネ、4種のチーズのクリームソース、ポルチーニ茸とククイナッツ
Add Grilled Chicken Breast 追加チキン \$7 Add Grilled Shrimp 追加エビ \$9

21.95

Spaghetti Alla Carbonara Granchio

Spaghetti, Island Fresh Egg, Pancetta Bacon, Crab Meat, Black Pepper, Parmigiano Reggiano
スパゲッティ、ハワイ島の卵とカニのカルボナーラ

24.95

Spaghetti Ai Gamberi

Spaghetti 'Garlic Shrimp', Island Asparagus, Jalapeno
スパゲッティ、海老とアスパラガスとハラペーニョのペペロンチーノ、ガーリックシュリンプ風

25.95

Spaghetti Alla Bolognese

Spaghetti, Beef, Veal and Pork Ragout, Pak Choi, Parmigiano Reggiano
スパゲッティ、ボローニャ風ミートソース、パク・チョイとパルミジャーノ・レッジャーノ

22.95

Rigatoni Con Salsiccia All' Arrabbiata

Rigatoni, Italian Sausage, Bellpepper, Maui onion, 'Arrabbiata' Spicy Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano
リガトーニ、オアフ島のククイソーセージとパプリカのアラビアータ

22.95

Linguine Alla Pescatora

Linguine, Shrimp, Mussel, Calamari, Manila Clams, Fresh Catch Fish
Choice of 'Rosso' Tomato Sauce or 'Bianco' White Wine Sauce
海の幸のリングイネ 'ロッシ' トマトソース または 'ビアンコ' 白ワインソース

29.95

Linguine All' Aragosta E Granchio

Linguini, Maine Lobster, Crab Meat, Tomato Cream Sauce
リングイネ、メイン産ロブスターと蟹のトマトクリームソース

36.95

Linguine Vongole

Linguine, Fresh Manila Clams, Baby Spinach, Garlic, White Wine, Butter
リングイネ、アサリボンゴレ、ガーリック、シャロット、ほうれん草の白ワインとバター

24.95

Surf and Turf

Surf and Turf

Filet Mignon (5oz) with Shrimp Scampi
コンビネーション：ハワイ産牛フィレ肉のソテー (141g) お肉とエビ

39.95

Filet Mignon (5oz) with 1/2 Steam Live Maine Lobster
コンビネーション：ハワイ産牛フィレ肉のソテー (141g) お肉と1/2メイン産ロブスター

55.95

Popular Dishes

Menu & Prices are Subject to Change

From the Land to Sea

Filetto Di Manzo

Searched Island Beef Tenderloin (8oz), Marsala Wine Sauce, Gorgonzola Fondue, Potatoe Puree

ハワイ島の牛フィレ肉 226G のソテー、マルサラワインソース、ゴルゴンゾーラフォンデュ、ククイナッツのマッシュポテト

42.95

Pollo Ai Parmigiana

Breaded Chicken Breast, Mortadella, Pomodoro, Parmesan Cheese, Mozzarella Cheese, Spaghetti Olio, Seasonal Vegetables

鶏胸肉のパン粉焼き、モルタデッラ、トマトソース、パルメザンチーズ、モツアレラチーズ、スパゲッティーと野菜のソテー添え

25.95

Pollo Piccata

Chicken Breast, Lemon, Capers, House Dried Tomato, White Wine, Butter, Spaghetti Olio, Seasonal Vegetables

鶏胸肉、レモンバターピカタソース、ドライトマト、スパゲッティーと野菜のソテー添え

25.95

Pesce Del Giorno

Baked Fresh Catch Crusted With Jumbo Lump Crab Fonduta, Garlic Orzo, Roasted Garlic Mustard Sauce

本日の地魚、カニのパン粉包み、ガーリックオルゾ、ローストガーリックマスタードソース

29.95

Aragosta Al Vapore

Steamed Whole Maine Lobster with Kalamansi Vinaigrette, Garlic Butter, Kukui Mashed Potato, Vegetables

メイン産ロブスター、カラマンシー・ガーリックバター、ククイナッツのマッシュポテト、ハワイ産野菜のソテー

55.95

Chef's Signature Dishes

Cotolette Di Pollo Alla Griglia

Garlic, Anchovies, Hawaiian Chile Pepper, Panko Breaded Grilled Chicken Breast, Polenta Cake, Local Grape Tomato Bruschetta, Baby Arugula, Orange Supreme, Kahuku Sweet Corn Polenta, Aged Balsamic

鶏胸肉のパン粉グリル焼き、ガーリック、アンチョビ、ハワイアンチリペッパー、カフトウモロコシポレンタ、ルッコラ、バルサミコ酢

25.95

Salmon Con Aglio Balsamico

Grilled Salmon, Linguini Olio, Wilted Baby Spinach Warm Garlic Balsamic Vinaigrette

サーモンのグリル焼き、リングイネパスタ、ほうれん草、ガーリックバルサミコソース

28.95

Saltimbocca Di Vitello

Pan Fried Veal 'Saltimbocca' wrapped in Parma Prosciutto, Sage, Smoked Mozzarella

Sambuca Wine Butter Sauce, Kukui Nut Potato Puree, Vegetables

生ハムを巻いた子牛のサルティンボッカ、セージ、ワインバターソース、ククイナッツマッシュポテト、ハワイ産野菜のソテー

31.95

Frutti Di Mare Con Salsa Di Panna

Half Live Maine Lobster, Mussels, Clams, Shrimps, Scallops, Fresh Catch, Local Tomato Compote, Shaved Pecorino Romano, Garlic Bread

-halfメインロブスター、ペコリーノチーズクリームソース、ムール貝、アサリ、エビ、ホタテ、本日の魚、トマトコンポート、ガーリックブレッド添え

49.95

Costatine Di Manzo Brasato

Slow Braised Beef Short Ribs With Orange, Vine Ripe Tomato, Sake Soy Demi Glace, Served with Pan Roasted Brussel Sprouts and Pancetta

ショートリブのオレンジ蒸し煮、トマト、酒しょうゆデミグラスソース、芽キャベツ、パンチェッタベーコン

45.95

Sides

Grilled Asparagus グリルド・アスパラガス 9

Sauteed Mushrooms マッシュルームのソテー 9

Sauteed Mix Vegetables ミックスベジタブルのソテー 7

Roasted Brussel Sprouts 芽キャベツのロースト 12

Truffle Mac and Cheese トリュフ・マック・アンド・チーズ 9

Seasonal Fresh Truffles 季節のトリュフ **Market Price**

Popular Dishes

Menu & Prices are Subject to Change

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please inform your server if a person in your party has food allergy. Not all Ingredients are listed on the menu.