



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, Home made Focaccia
 ハワイ島のトマト、きのこのマリネのブルスケッタ

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



Soup and Salad



- Soup Du Jour** **8.95**
Daily Chef's Creation
- Minestrone Toscano** **7.95**
Tuscan Style Minestrone Soup, Pancetta Bacon, Vegetables, White Bean, Orzo Pasta
トスカーナ風ミネストローネ
- Insalata Verde** **10.95**
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
- Insalata Di Cesare** **12.95**
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
-  **Insalata Caprese** **12.95**
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



Vegetarian



- Penne Verdure Ai Arrabbiata** **20.95**
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
- Melanzane Alla Parmigiana** **23.95**
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

Risotto



- Risotto Ai Funghi** **24.95**
Risotto, Porcini Mushroom, Alii Mushroom, Shimenji Mushroom, Truffle Essence, Parmiggiano Cheese
リゾット・ポルチーニ茸、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



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 'ロッソ' 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

42.95

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

Pollo Ai Parmigiana

25.95

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

Pollo Piccata

25.95

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

Salmon Con Aglio Balsamico

28.95

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

Pesce Del Giorno

29.95

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

Saltimbocca Di Vitello

31.95

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

Cacciucco Di Mare

49.95

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

ハーフメインロブスター、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

Aragosta Al Vapore

55.95

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

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.