



## Appetizer

---

### Calamari Fritti

Fried Calamari, Pepperoncini, Creamy Tomatillo 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 (V)

Baked Garlic Bread, Parmigiano Reggiano  
バイクドガーリックブレッド、パルメジャーノ

7.95

### Kauai Shrimp Arancini

Fried Shrimp Croquette, Sweet Chili Aioli, Pickled Red Onions, Valencia Orange Supremes  
エビのアランチーニ、甘いチリソース、赤玉ねぎのマリネ、バレンシアオレンジ

16.95

### 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、パパイヤとアルグラ、バルサミコ

14.95

### Trio of Bruschetta (V)

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、キノコのマリネ、アボカドとゴルゴンゾーラのパテ

12.95

### 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

### Carpaccio Di Tonno

Ahi "Tuna" Carpaccio, 'Salsa Verde', Grilled Vegetables & Sea Asparagus Salad, Feta Cheese, Roasted Kukui Nut  
マグロのカルパッチョ、サルサ・ヴェルデ、グリル野菜とシーアスパラガスのサラダ、フェタチーズ、ククイナッツ

16.95

### Salumi E Formaggi

Chef's Fine Italian Cheese Selection, Pecorino Romano, Smoke Mozzarella, Parmigiano, Prosciutto, Mortadella, Salami  
イタリアンチーズの盛り合わせ、パルマ産生ハム、モルタデッラ、サラミ

16.95



## Soup and Salad

---

### Soup Du Jour

Daily Chef's Creation  
本日のシェフおすすめスープ

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 (V)

Organic Baby Greens, Lilikoi Vinaigrette, Gorgonzola Cheese, Pear, Caramel Walnuts  
オーガニック・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・ドレッシング

11.95

### **Insalata Caprese (V)**

Variation of Kamuela Tomato, Mozzarella Cheese, Macadamia Nut Pesto, Hawaiian Black Salt  
ハワイ島のトマトとモッツァ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

### **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

### **Organic Kale Salad (V)**

Organic Kale, Ho Farm Berry Mix Tomatoes, Cucumbers, Cranberry, Feta Cheese, Garlic Dijon Vinaigrette  
オーガニックケールサラダ、ミックスミニトマト、キュウリ、クランベリー、フェタチーズ、ガーリックディジョンドレッシング

Add Grilled Chicken Breast 追加チキン \$7

Add Grilled Shrimp 追加エビ \$9

12.95

## Risotto

### **Risotto Ai Funghi (V)**

Risotto, Porcini Mushroom, Alii Mushroom, Shimeji Mushroom, Truffle Essence, Parmigiano Cheese  
リゾット、ポルチーニ、アリーマッシュルーム、しめじ、トリュフ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 Salmone E Radicchio**

Risotto, King Salmon, Radicchio, Kalamansi Espuma, Pecorino Romano Cheese  
リゾット、キングサーモン、イタリアンチコリー、ペコリーノ・ロマーノチーズ

28.95

## Pasta

### **Fettuccine Alfredo Con Pollo**

Fettuccine, Chicken Breast, Cream Sauce, Nutmeg, Parmigiano Reggiano  
フェットチーネ、チキンアルフレッドクリームソース

22.95

### **Penne Verdure Ai Arrabbiata (V)**

Penne Pasta, Mix Seasonal Vegetables, Local Tomatoes, Hawaiian Chili Pepper, Pomodoro Sauce  
ペンネ、ミックス野菜、ハワイ産トマト、アラビアータ

20.95

### **Lasagna Al Forno**

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

23.95

### **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 Con Sephia E Guanciale

Linguine, Squid Ink, Calamari, Crispy Guanciale, Ho Farm Tomatoes, Pecorino  
リングイネ、イカ墨、カラマリ、グアンチャーレ、プチトマト、ペコリーノ

28.95

### Rigatoni Con Salsiccia All' Arrabbiata

Rigatoni, Italian Sausage, Bell Pepper, Maui Onion, 'Arrabbiata' Spicy Tomato Sauce  
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

23.95

### Conchiglie Alla Astiche

Conchiglie, Lobster, Squash, Lobster Cream, Baked with Parmigiano Cheese  
コンキリエ、ロブスター、スクワッシュ、クリームパルミジャーノチーズグラタン

26.95

### 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

### Penne Ai Quattro Formaggi Con Funghi (V)

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、アリー、しめじ、ポルチーニ茸とククイナツ  
Add Grilled Chicken Breast 追加チキン \$7  
Add Grilled Shrimp 追加エビ \$9

21.95

### Spaghetti Alla Bolognese

Spaghetti, Beef, Pork and Veal 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、パルミジャーノ

23.95

### 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

26.95

### 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

## From the Land to Sea

### 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zzarellaチーズ、  
スパゲッティと野菜のソテー添え

25.95

### Melanzane Alla Parmigiana (V)

Breaded Fried Eggplant with Pomodoro Sauce, Parmesan, Mozzarella, Spaghetti Olio  
茄子のパン粉焼きパルミジャーノチーズ、トマトソースとモzzarellaチーズ、スパゲッティ・ペペロンチーノ添え

23.95

### Filetto Di Manzo

Seared Prime Beef Tenderloin (8oz), Marsala Wine Sauce, Gorgonzola Fondue, Potato Puree  
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、ククイナツのマッシュポテト

42.95

### **Bistecca Alla Griglia**

Char Grilled Rib Eye Steak (12oz), Alii Mushroom Demi Glace, Baby Arugula and Local Berry Mixed Tomato Salad

リブアイステーキ (340g)、アリーマッシュルーム・デミグラスソース、アルグラ、ミックストマトベリーサラダ

38.95

### **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

### **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ソース

28.95

### **Cacciucco Di Mare**

Half Live Maine Lobster, Mussels, Clams, Shrimps, Fresh Catch, Local Tomato Compote, Garlic Bread

ハーフメインロブスター、ムール貝、アサリ、エビ、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

### **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ドポテト、ハワイ産野菜のソテー

55.95

## Surf and Turf

### **Surf and Turf Filet Mignon (5oz) with Shrimp Scampi**

コンビネーション：牛フィレ肉のソテー (141g) とエビ

39.95

### **Filet Mignon (5oz) with 1/2 Steam Live Maine Lobster**

コンビネーション：牛フィレ肉のソテー (141g) と1/2 メイン産ロブスター

55.95

## Sides

#### **Truffle Garlic Fries (V)**

ガーリックポテト・トリュフ

9

#### **Roasted Brussel Sprouts (V)**

芽キャベツのロースト

12

#### **Grilled Asparagus (V)**

グリルド・アスパラガス

9

#### **Truffle Mac and Cheese (V)**

トリュフ・マック・アンド・チーズ

9

#### **Sauteed Mushrooms (V)**

マッシュルームのソテー

9

 Popular Dishes

(V) = Vegetarian Menu

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.

