

Lunch Menu

Brunch Special

Pancake special \$17

Chef's Flavor of the Month
パンケーキスペシャル “シェフのおすすめ”

Cereal Crusted Hawaiian French Toast \$19

Cornflakes, Fresh Fruit, Haupia Sauce
ハワイアンフレンチトースト、コーンフレーク、ココナッツクリームソース

Country Omelet \$20

Tomato, Mushroom, White Onion, Green Onion, Bacon, Ham, Cheddar Cheese, Roasted Potatoes, Rice, Tater Tots or Toast
オムレツ、トマト、マッシュルーム、オニオン、ベーコン、ハム、
チェダーチーズ、ローストポテト
(ライス、テイタートッツ、トーストの中から一つ選べます)

Yogurt Fruit Bowl \$15

Plain Yogurt, Granola, Fresh Fruits & Local Honey
プレーンヨーグルト、グラノーラ、フルーツ、ローカルハニー

Appetizer, Soup & Salad

Pane Con Aglio \$8

Baked Garlic Bread with Garlic Pesto Butter, Parmigiano Reggiano
ガーリックブレッド、ガーリックペストバター、パルミジャーノチーズ

Calamari Fritti \$15

Roasted Garlic Aioli, Sweet Chili Sauce
フライドカラマリ、ローストガーリックアイオリ、スイートチリソース

Smoked Mozzarella Meatballs (2pc) \$14

Ground Beef, Italian Sausage & Veal Meatballs, Mozzarella with Pomodoro Sauce
モッツアレラチーズイタリアンミートボール、トマトソース

Shrimp Cocktail \$15

Shrimps with Cocktail Sauce, Lemon Wedge
シュリンプカクテル、カクテルソース

Minestrone Toscano \$10

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

Insalata Di Cesare \$15

Romaine Lettuce, Herb Croutons, Parmesan Reggiano and Parmigiano Vinaigrette

Add Grilled Chicken Breast \$7 Add Sauteed Shrimp \$9
シーザーサラダ、ロメインレタス、パルメザンピネグレットドレッシング
追加チキンのグリル \$7 追加エビのソテー \$9

Fresco Chopped Salad \$15

Romaine Lettuce, Pepperoncini, Kalamata Olives, Ho Farm Tomato, Cucumber with Oregano Vinaigrette
Add Grilled Chicken Breast \$7 Add Sauteed Shrimp \$9
チョップドサラダ、ペペロンチーノ、オリーブ、ミニトマト、
キュウリ、オレガノ、ピネグレットドレッシング
追加チキンのグリル \$7 追加エビのソテー \$9

Sides

Crispy Potatoes Parmesan \$9

クリスピーポテト、パルメザンチーズ

Truffle French Fries \$10

トリュフフライドポテト

Tater Tots \$9

テイタートッツポテト

Fried Brussel Sprout \$10

焼き芽キャベツ

Half Papaya \$7

パパイヤ 1/2 カット

Panini Sandwich

Caprese Panini \$20

Tomato, Mozzarella, Pesto, Baby Arugula, Extra Virgin Olive Oil. French Fries
カプレーゼ・パニーニ、トマトとモッツアレラチーズ、バジル、
オリーブオイル、フレンチフライポテト

Meatball Panini \$20

Italian Sausage & Veal Meatballs, Mozzarella with Pomodoro Sauce, French Fries
ミートボールパニーニ、トマトソース、フレンチフライポテト

Kalua Pig Panini \$20

Slow Roasted Kalua Pig, Tomato, Romaine Lettuce, French Fries
カルアピッグパニーニ、トマト、ロメインレタス、フレンチフライポテト

Panini Burger \$22

Big Island Beef, Hamakua Mushroom, Tomato, Romaine Lettuce, French Fries
パニーニバーガー、マッシュルーム、トマト、ロメインレタス、
フレンチフライポテト

Pasta

Fettuccine Alfredo \$22

Fettuccine, Cream Sauce, Nutmeg, Parmigiano Reggiano
Add Grilled Chicken Breast \$7 Add Sauteed Shrimp \$9
フェットチーネ、クリームソース、ナツメグ、パルミジャーノチーズ
追加チキンのグリル \$7 追加エビのソテー \$9

Spaghetti Meatball \$27

Spaghetti, Italian Sausage & Veal Meatballs, Mozzarella with Pomodoro Sauce
スパゲッティ、モッツアレラチーズイタリアンミートボール、トマトソース

Lasagna Al Forno \$27

Flat Pasta, Beef, Pork and Veal Ragout, Ricotta, Parmesan, Mozzarella, Spinach
ラザニア、ボーク、ビーフ、ほうれん草、パルメザン、モッツアレラチーズ

Spaghetti Ai Gamberi \$29

Spaghetti "Garlic Shrimp", Lemon, Garlic Butter
スパゲッティ、ガーリックシュリンプ、レモン、バター

Chef's Specialties

Chicken Parmigiana \$29

Breaded Chicken Breast, Mozzarella & Parmesan Cheese, Parmesan Potatoes, Arugula
鶏胸肉のパン粉焼き、モッツアレラとパルメザンチーズ、
パルメザンポテト、アルグラ

Bistecca Alla Griglia \$42

Char Grilled Rib Eye Steak, Arugula, Tomato, Mushroom, Demi Glace with Roasted Potato
リブアイステーキ、アルグラ、トマト、マッシュルーム、
デミグラスソース、ローストポテト

Kalbi Kimchi Fried Rice \$32

Char Grilled Kalbi, Kimchi Fried Rice
カルビー、キムチフライドライス

Fresco "Loco Moco" \$24

Big Island Beef, Hamakua Mushroom Gravy, Local Eggs, White Rice
ロコモコ、ハワイ島産ビーフ、マッシュルームグレービーソース、
ハワイ産卵

Dessert

Tiramisu \$12

ティラミス

Vanilla Gelato \$7

バニラジェラート

Mango Sorbet \$7

マンゴソルベ