

**SPECIALE
COURSE DINNER**

\$85 per guest / wine pairing \$35

スペシャル・コース・ディナー

\$85(お一人様) / ワインペアリング \$35

ZUPPA

zuppa di aragosta

lobster bisque with sherry

ロブスターのうらごしクリームスープシェリー風味

🍷 prosecco (spumante/2oz) プロセッコ 辛口 (スパークリング/60ml)

ANTIPASTO

antipasti sampler

papaya prosciutto & caprese

前菜の盛り合わせ

🍷 planeta rose (rose/2oz) プラネタ ロゼ (ロゼ/60ml)

PRIMO

tagliatelle ai ricci di mare

fresh uni, sweet garlic white wine tomato cream sauce

たっぷり生ウニとクリームソースのタグリアテッレ

🍷 lageder pinot grigio (white/2oz) ラゲデル ピノ グリージョ (白/60ml)

or -

tagliatelle alla Bolognese

fresh tagliatelle, classic meat sauce

ハワイ島産牛肉の挽肉ミートソース

🍷 chianti riserva (red/2oz) キアンティ・リゼルヴァ (赤/60ml)

SECONDO

tagliata di manzo

usda prime ribeye grilled & sliced, fresh arugula, parmigiano reggiano &

house made italian vinaigrette

ルッコラビーフ 薄切りリブアイステーキパルミジャーノ

🍷 cabernet sauvignon (red/2oz) カベルネ・ソーヴィニヨン (赤/60ml)

DOLCE

tiramisu

signature house made tiramisu

ティラミス

ANTIPASTI 前菜

- (1) ★ carpaccio di capesante 27
hokkaido scallop sashimi, local sea asparagus, red onions & tobiko caviar with light champagne dressing
生ホタテのカルパッチオ(黒トビコとハワイ産シーアスパラガスのトッピング)
- (2) affettato misto 33
charcuterie - great to share! an assortment of italian meats, cheese, olives, house made coccoli
イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ
- (3) bagna cauda 20
fresh vegetable crudités served with a warm anchovy garlic & olive oil dip
バーニャ・カウダ 色々野菜のオイルフォンデュ(ガーリックとアンチョビ風味)
- (4) ★ arancini siciliani 22
fried pomodoro risotto croquettes filled with bolognese and mozzarella, spicy house made garlic tomato sauce
ポロネーゼとモツァレラをつめたトマトアランチーニ
- (5) calamari fritti 23
fried calamari with spicy house made garlic tomato sauce
ヤリイカのフリット(レモンとピリ辛アラビアータ・ソースで)
- (6) impepata di cozze 25
fresh mediterranean mussels, garlic white wine brodo, black pepper, garlic focaccia crostini
ルーム貝のワイン蒸し 黒胡椒たっぷり ガーリックトースト添え

INSALATA/ZUPPA サラダ・スープ

- (7) ★ insalata con rucola e prosciutto 20
arugula, italian prosciutto crudo, local cherry tomatoes, parmesan cheese, italian dressing
ルッコラと生ハムのサラダ
- (8) insalata mista 19
mixed greens, local cherry tomatoes, red onion, papaya, house made dijon vinaigrette
ガーデンサラダ(たくさんの野菜を使った色鮮やかなサラダ、ビネグレットドレッシング)
- (9) insalata caprese 21
mozzarella di bufala, local cherry tomatoes, basil, black pepper
トマトとイタリア直送水牛モツァレラのカプレーゼサラダ
- (10) insalata alla cesare 18
romaine lettuce, marinated white anchovies, parmigiano reggiano, croutons, caesar dressing
シーザーサラダ
- (11) ★ zuppa di aragosta 18
lobster bisque with sherry
ロブスターのうらごしクリームスープシェリー風味
- (12) zuppa di pomodoro 15
classic tomato basil bisque
トマトとバジルのスープ



★our house specialties おすすめメニュー

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food illness.

A 1% kitchen service charge is included to all checks to assist in the escalating cost of living. 100% of the charge goes directly to our dedicated culinary staff.

* An 18% automatic gratuity will be applied for parties of 8 or more .


PASTA パスタ

- (13) ★ spaghetti ai ricci di mare 40
fresh uni (sea urchin), sweet garlic white wine & tomato cream sauce
たっぷり生ウニとクリームソースのスパゲティ
- (14) spaghetti alla carbonara 35 
fresh local waimana poached egg, cream, guanciale and parmesan with truffle oil
ワイマナロの新鮮卵を使ったカルボナーラ スパゲティ
- (15) rigatoni all' amatriciana 30
guanciale, onions, spicy garlic tomato sauce, parmesan
グアンチャーレとオニオンのアマトリチャーナ・リガトーニ
- (16) lasagne al forno 33
traditional 9-layers house made meat lasagna
自家製ミートラザニア
- (17) tagliatelle pomodoro e crema con gamberetti 33
fresh tagliatelle, shrimp, house made tomato cream sauce
小海老とトマトクリームソース タリアテッレ
- (18) penne all' arrabbiata con gamberetti 31
shrimp, spicy house made garlic tomato sauce
ぷりぷりエビのペンネアラビアータソース
- (19) tagliatelle alla bolognese 33
fresh tagliatelle, classic meat sauce
ハワイ島産牛肉の挽肉ミートソース
- (20) tagliatelle con prosciutto e funghi 31 
fresh tagliatelle, italian prosciutto crudo & mixed mushrooms, alfredo sauce
キノコと生ハムのクリームソース タリアテッレパスタ
- (21) spaghetti con tobiko e calamari 29
flying fish roe and lightly sautéed calamari in garlic & olive oil sauce
黒トビコとカラマリの漁師風あっさりスパゲティ
- (22) ★ cacio e pepe 31
classic roman dish – pecorino romano, parmigiano reggiano, toasted black peppercorn prepared tableside in
an imported pecorino romano cheese wheel (add guanciale \$5)
ペコリーノチーズと黒こしょうローマ名物パスタ (テーブルサイドで仕上げます) (グアンチャーレ追加\$5)
- (23) risotto al nero di seppia 32
calamari, spicy garlic squid ink sauce
イカスミのピリ辛真っ黒リゾット
- (24) spaghetti alla pescatora 40
scallop, shrimp, mussels, clams, calamari, spicy tomato sauce
海の幸のトマトソース スパゲッティ



★our house specialties おすすめメニュー

*全てのお会計には1%のキッチンサービス料金が含まれています。この料金の100%が調理スタッフに直接支払われます。
* 8人以上のテーブルのお会計に18%のサービス料金が含まれます。
*生または加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、または卵を摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。

SECONDI メインディッシュ

- (25) ★ tagliata di manzo 49
8 oz usda prime ribeye grilled & sliced with fresh arugula, parmesan cheese, french fries & house made italian dressing
ルッコラビーフ 薄切りリブアイステーキ/パルミジャーノとポテトフライ
- (26) branzino alla griglia 41
5 oz grilled seabass, multi-grain rice, garlic herb olive oil sauce
スズキのグリル ハーブソース
- (27) bistecca alla fiorentina 150 
32oz sous-vide then grilled tomahawk steak, arugula, french fries, triple crunch mustard (presented table side)
肉屋の主人おすすめ骨付きリブロース 豪快トマホークステーキ (テーブルサイドで仕上げます)

PIZZA ピッツァ

- (28) pizza carbonara 33 
local waimana tkg poached egg, parmesan, mozzarella, guanciale & truffle oil
カルボナーラ・ピッツァ 半熟卵とグアンチャーレ 黒コショウをきかせて
- (29) ★ owner's favorite 35
arancino's signature pizza – shrimp, onion, fresh mozzarella, parmesan cheese & garlic chips
オーナーお気に入りピッツァ (えび、オニオン、たっぷりガーリックチップ)
- (30) pizza tre porcellini 33
meat lover's pizza—prosciutto cotto, spicy salami, sausage, fresh mozzarella & tomato sauce
ボルチェリーニ お肉好き様用ピッツァ
- (31) pizza margherita 27
fresh mozzarella, basil & tomato sauce
マルゲリータ (ピッツァの原点、トマトソース、モッツァレラチーズ、バジル)
- (32) pizza quattro formaggi 28 
cheese lover's pizza – perfect blend of mozzarella, mascarpone, parmesan & gorgonzola served with honey
クアトロ・フォマジ(4種類のチーズのピッツァ)

PIZZA OF THE MONTH 今月限定のピッツァ

- (33) Please inquire with your server about this month's pizza flavor.
今月限定ピザのフレーバーについて、スタッフへお尋ねください。

KIDS' MENU キッズメニュー

(Age 11 & under)

- (34) penne bolognese 18 ペンネ・ボロネーゼ
- (35) tagliatelle alfredo with chicken 16 チキン・タリアテッレ・アルフレッド
- (36) cheese pizza (bear-shaped pizza with nutella ears) 19 チーズ・ピッツァ


Seasonal Truffle

tableside service \$25

pairing recommendations are indicated by 

旬のトリュフ

お客様のテーブルでスライスサービス致します \$25

 印のメニューに最適