

**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

🍷 scarbolo ramato (rose/2oz) スカルボ イル ラマト (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スパゲティ

🍷 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メジャーノ

🍷 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  
ポロネーゼとモッツア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) sauté di vongole 25  
fresh clams in a white wine garlic broth  
アサリの白ワインことこと蒸し

**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ッツア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

★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) spaghetti alle vongole 32  
fresh manila clams, garlic olive oil sauce  
アサリのスパゲッティ
- (23) ★ cacio e pepe 30  
classic roman dish – pecorino romano, parmigiano reggiano, toasted black peppercorn prepared tableside in an imported pecorino romano cheese wheel  
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)
- (24) risotto al nero di seppia 32  
calamari, spicy garlic squid ink sauce  
イカスキのピリ辛真っ黒リゾット

★our house specialties おすすめメニュー

**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/パルメ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、モッツアレラチーズ、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) pizza mortadella e pistachio 33  
mortadella, mozzarella di bufala, roasted pistachio, lemon zest  
モルタデッラ、モッツアレラ、ローストピスタチオ、レモンの皮

**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

\*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。