

ambrosia
スタートアップドリンク

sparkling wine

バブルズ

| | | |
|------------------------|-------------------|----|
| moscato d'Asti (sweet) | モスカート・ダステイ (甘口) | 42 |
| ferrari brut (dry) | フェッラーリ プリュット (辛口) | 50 |

italian cocktails

イタリアン・カクテル

| | | |
|--|--|----|
| hibiscus royal <i>Spumante with Edible Hibiscus</i> | ハイビスカス・ロワイヤル (スパークリングワイン、ハイビスカスのシロップ漬) | 10 |
| italian surfer <i>Coconut Rum, Pineapple Juice, Amaretto</i> | イタリアン・サーファー (ココナッツラム、パイナップルジュース、アマレット) | 8 |
| limoncello tonic <i>Limoncello, Tonic Water</i> | リモンチェット・トニック (リモンチェット、トニックウォーター) | 8 |
| southern arancino <i>Southern Comfort, Orange Juice, Blood Orange Puree</i> | サザン・アランチーノ (サザンコンフォート、オレンジジュース、ブラッドオレンジピュレ) | 8 |
| spumoni <i>Campari, Grapefruit Juice, Tonic Water</i> | スプモーニ (カンパリ、グレープフルーツジュース、トニックウォーター) | 8 |
| rosa rossa <i>Red Wine, Amaretto, Tonic Water</i> | ローザ・ロッサ (赤ワイン、アマレット、トニックウォーター) | 8 |
| italian island mojito <i>(mango or passion fruits) Flavored Rum, Mint, Lime, Amaretto</i> | イタリアン・アイランド・モヒート (マンゴー又はパッションフルーツ) | 9 |
| awapuhitini <i>Ginger Syrup, Vodka</i> | アヴァプヒティーニ (ジンジャーシロップ、ウォッカ) | 9 |
| guavatini <i>Vodka, Cointreau & Guava Juice</i> | グアヴァティーニ (ウォッカ、コアントロー、グアヴァジュース) | 9 |

italian beers

イタリアン・ビール

| | | |
|--|-----------------|---|
| menabrea "1846" birra blonda (Gold Medal Winner) <i>Golden Yellow Color. Flavors of Cheese Pastry, Lemon Yogurt, Nuts & Toasted Bread</i> | メナブレア | 8 |
| peroni nastro azzurro (#1 Premium Italian Beer) <i>Brilliant Golden Straw Color. Mild Honeyed Toast, Light Citrus & Nut Aromas</i> | ペロニ | 6 |
| birra moretti <i>Pale Golden Yellow Color. Mild Aromas of Light Rye Toast, Cracker and Egg White Soufflé.</i> | モレッティ・ビラ | 6 |
| birra moretti la rossa <i>Deep Amber Color. Aromas of Eucalyptus Honey, Buckwheat Pancake, and Brown Sugar. Pair with Hearty Dishes</i> | モレッティ・ラ・ロッサ (黒) | 6 |

thirst quenchers

ソフトドリンク

| | | |
|--|-------------|---|
| waiwera Artesian Water From New Zealand, Natural or Sparkling, 1.0L ワイウエラ セレブも飲めるニュージーランド産の湧き水 1.0L (ガス入り・ガスなし) | | 8 |
| loose leaf hot tea <i>Organic Loose Tea Served with Honey, Zesty Lemon, and Cream (Choice of Darjeeling, Earl Grey and Caffeine-free Chamomile)</i> 紅茶(最高級茶葉) ポットでサーブ。蜂蜜とレモン又はクリームで。ダーズリン、アールグレー、カモミールから選択 | New! | 9 |
| "island" ginger cooler <i>Made to Order with Hawaiian Ginger!</i> アイランド・ジンジャークーラー (ハワイ産ジンジャーを使用) | New! | 6 |
| hawaiian plantation iced tea <i>Homemade with Pineapple Juice, Mint & Pineapple Slice</i> プランテーションアイスティー(アイスティーにハワイのパイナップルジュースが入っています) | | 5 |
| iced & hot italian coffee (LAVAZZA) <i>Blend of Aromatic and Creamy Brazilian and Sweet Asian Coffees</i> ラバザ・コーヒー(イタリアのコーヒー・アイス/ホット) | | 4 |
| juices <i>100% Pineapple, Guava, Orange</i> 100%ジュース(パイナップル グアバ オレンジ) | | 4 |
| iced tea, lemonade and sodas アイスティー、レモネード、ソーダ各種 | | 3 |

All menu items and prices are subject to change without notice

Grazie Mille!

We look forward to
serving you again...



Waikiki Beach Marriott Resort & Spa
2552 Kalakaua Avenue
Honolulu, Hawaii 96815
(808) 931-6273



255 Beachwalk
Honolulu, Hawaii 96815
(808) 923-5557

Visit our website at:
www.arancino.com

Proudly serving fresh, original and
delicious Italian food!

All menu items and prices are subject to change without notice

antipasto

前菜

- 16 **carpaccio di capesante** *Delicate Scallop Sashimi with Local Sea Asparagus, Tobiko Caviar, Red Onions and Light Champagne Dressing (8 pieces)* 生ホタテのカルパッチョ (黒トビコとハワイ産シーアスパラガスのトッピング。8スライスでシェアーにも最適)
- 18 **beef carpaccio** *Exquisite Thinly Sliced Raw Filet Mignon Topped with Arugula, Mushrooms, Celery, Pine Nuts, Shaved Grana Padano Cheese and Homemade Italian Dressing (Manager's Favorite!)* ビーフ・カルパッチョ
- 19 **affettato misto** *Assortment of Premium Imported Italian Meats—Genoa Salami, Pistachio Mortadella & Prosciutto Crudo with Grana Padano Cheese, Kalamata & Green Olives* イタリア・ハルマ産、生ハムの盛り合わせ
- 15 **antipasti sampler** *Indulge in a Trio of Our Most Popular Starters: Caprese Salad, Shrimp & Avocado Salad and Prosciutto with Papaya* . 前菜を兼ねたイトコどりっ！ サンプラー
- 14 **shrimp & avocado insalata** *Refreshing Shrimp & Fresh Avocado with Organic Greens, Grapefruit Slices and Homemade Grapefruit Vinaigrette Dressing* エビとアボカドのサラダ
- 14 **insalata ai frutti di mare** *A Seafood Feast of Delicious Shrimp, Calamari, Clams and Mussels Over Mixed Greens, Topped with Roma Tomatoes and Homemade Vinaigrette Dressing* 海の友達サラダ
- 19 **bollito astice con papaya** *Chilled Fresh Maine Lobster with Diced Papaya, Italian Herbs, Capers and Red Onions* 冷製ロブスターとハワイのセレクル仕立て(至福の前菜！)
- 12 **insalata mista** *Mixed Greens, Tomatoes, Broccoli, Endive and Haricot Vert, with Papaya and House Vinaigrette Dressing* ガーデンサラダ (たくさん野菜を使った色鮮やかなサラダ、ピネグレットドレッシング)
- 12 **melanzane alla parmigiana** *Fresh Garden Eggplant Parmesan Baked to Perfection* なすとチーズのこんがりオープン焼き
- 12 **bagna cauda** *Fresh Garden Crudités Served With a Warm Anchovy, Garlic and Olive Oil Dip* パーニャ・カウダ いろいろ有機野菜のオイルフォンデュ (ニンニクとアンチョビ風味)
- 11 **bruschetta al pomodoro** *Marinated Roma Tomatoes & Herbs on Fresh Baked Soft Pizza Dough with Garlic and Basil* トマトのブルスケッタふんわりブレッド添え (自信あり！)
- 11 **prosciutto with seasonal fruit** *Juicy Papaya with Thinly Sliced Italian Prosciutto Crudo* 完熟ハワイヤと生ハム
- 14 **insalata alla caprese** *Fresh Italian Mozzarella di Bufala Campana, Hamakua Tomatoes & Basil* ハワイ島マクアマトとフレッシュモッツアレラチーズのカブリ風サラダ
- 10 **carpaccio di pesce** *Fresh Hawaiian Marlin Carpaccio Topped With Fresh Arugula, Tomato and Balsamic Dressing* 温製カシマクワのカルパッチョ風サラダ
- 9 **insalata alla caesar** *Classic Caesar Salad, Topped with Anchovy Filets, and Creamy Caesar Dressing* シーザーサラダ
- 13 **zuppa di vongole** *Exquisite Fresh Clams Simmered to Perfection in a Savory White Wine Garlic Sauce* あさりの白ワインごとこと蒸し
- 10 **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
- 9 **zuppa piccante di calamari** *Homemade Spicy Tomato Soup with Calamari and Fresh Tomatoes* ヤリイカのひり辛トマトスープ

All menu items and prices are subject to change without notice

pasta

パスタ

- 16 **spaghetti alla pescatora** *A Sensational Seafood Medley of Shrimp and Calamari, Live Clams and Mussels, Topped with a Large Savory Shrimp Scampi in a Garlic, Wine and Olive Oil Sauce (Guest Favorite!)* 海の幸のスパゲティ
- 18 **spaghetti lobster** *Fresh Whole Live Maine Lobster (1Lb), Served in its Shell, with a Garlic White Wine Tomato Sauce* 活ロブスターのスパゲティ
- 19 **spaghetti ai ricci di mare** *This Exotic Seafood Delicacy is Considered to be an Aphrodisiac! It is Made with Fresh Sea Urchin (Uni) in a Sweet Garlic Wine Tomato Cream Sauce* たっぶり生ウニとクリームソースのスパゲティ
- 14 **linguine ai gamberetti** *Linguine With Black Tiger Shrimp & Arugula in a Homemade Tomato Sauce* エビとルーコラのトマトソース・リングイネ
- 14 **spaghetti blue crab & zucchini** *Blue Crab Meat, Zucchini & Concasse Tomato in a Hearty Cream Sauce* カニとズッキーニのスパゲティ・クリームソース仕立て
- 19 **rigatoni all' amatriciana** *Rigatoni with Zesty Pancetta and Maui Onions in Tomato Sauce* ハンチエッタとマウイオニオンのアマトリチャーナ・リガトーニ
- 12 **lasagne** *Homemade Meat Sauce Lasagna* ミートラザーニャ
- 12 **fettuccine alla crema** *Fettuccine with Asparagus & Prosciutto Crudo in a Cream Sauce* 生ハムとアスパラガスのクリームソース自家製フェトチーネ
- 12 **spaghetti con polpette** *Spaghetti With Homemade Pork & Beef Meatballs* ミートボール・スパゲティ
- 11 **spaghetti con tobiko e calamari** *Flying Fish Roe & Calamari Lightly Sautéed in Garlic & Olive Oil* 黒トビコの漁師風あっさりスパゲティ
- 15 **spaghetti al nero di seppia** *Spaghetti and Squid Sautéed in a Unique Black Squid Ink Garlic Sauce* イカ墨のまっ黒スパゲティ
- 14 **linguine alla bottarga con broccolo** *Linguine with Broccoli, Red Chili Peppers and Sautéed Garlic, Sprinkled with Sliced Seafood Delicacy, Bottarga (Dried Salted Mullet Roe)* 黄金カラスミとブロッコリーのリングイネ
- 29 **fedelini ai ricci di mare al freddo** *Cold Fedelini Pasta with Fresh Sea Urchin (Uni) with Consommé Jelly* 生ウニの冷製フェデリニーニスタ、冷たいジュレ添え
- 16 **spaghetti alla checca** *Fresh Mozzarella Cheese and Basil in a Homemade Tomato Sauce* スパゲティ・ケッカ (トマトソースとモッツアレラチーズのスパゲティ)
- 16 **penne al gorgonzola** *Penne Pasta With Gorgonzola Cream Sauce* ゴルゴンゾーラチーズのペンネ
- 12 **penne all' arrabbiata** *Penne Pasta in a Spicy Homemade Tomato Sauce* ちよい辛トマトソースのペンネ

pizza

ピッツァ

- 29 **pepperoni & sausage pizza** *Pizza with Italian Sausage, Pepperoni, Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese and Homemade Pizza Sauce* ベンニエとソーセージのピッツァ
- 23 **owner's favorite** *This Flavorful Signature Pizza Consists of Shrimp, Onions & Mouth-Watering Garlic Chips with Extra Parmesan Cheese and Served on a Perfect Napoli Style Thin Crust* オーナーお気に入りピッツァ(えび、オニオン、たっぶりチーズにガーリックチップ)
- 35 **frutti di mare** *Cheeseless Pizza with Shrimp, Calamari, Mussels, Clams, Capers and Homemade Tomato Sauce* シーフードのお祭りピッツァ
- 27 **pizza capricciosa** *Imported Italian Prosciutto Crudo Covers a Delicious Mélange of Mushrooms, Eggs, Bell Peppers, Mozzarella Cheese, Parmesan Cheese and Homemade Pizza Sauce* 気まぐれ風ピッツァ (生ハム、きのこ、卵、ピーマン)
- 22 **pizza pesto genovese con pollo** *Pizza with Chicken, Mushrooms, Fresh Mozzarella and Pesto alla Genovese* チキンとキノコのジェノベーゼソース・ピッツァ
- 22 **prosciutto e rucola** *Italian Prosciutto Crudo, Fresh Arugula & Tomato with Italian Dressing & Parmesan Cheese* 生ハムとルーコラのピッツァ
- 18 **pizza margherita** *Fresh Mozzarella, Basil and Homemade 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)
- 15 **pizza sant' angelo** *Asparagus, Fresh Tomato & Gorgonzola Cheese and Mozzarella Cheese* サンタンジェロおじさんのピッツァ (アスパラガス、トマト、ゴルゴンゾーラチーズ)
- 20 **pizza gorgonzola e mela** *Gorgonzola Cheese, Mozzarella Cheese Sliced Green Apples* ゴルゴンゾーラチーズと青りんごのピッツァ
- 20 **secondi** **メインディッシュ**
- 30 **tagliata di manzo con rucola** *8 oz Succulent Rib-Eye Steak, Grilled to Perfection & Sliced, Served on a Bed of Fresh Arugula, Topped with Parmesan & Homemade Italian Dressing* ルッコラビーフ 柔らか薄切りリブアイステーキ(240g)、ルッコラベッドの上に
- 31 **filetto ai ferri 5 oz** *Petite Filet Mignon Grilled Steak with Asparagus, Haricot Vert, Roasted Potatoes, Baby Carrots and Drizzled with a Delicious Merlot Reduction* プレミアムファイレミニオンステーキ やわらか牛プレミアムファイレステーキ(150g)、じっくり煮込んだメルローソースと楽しい野菜グリル添え
- 30 **agnello alla griglia** *8 oz of Succulent Lamb Chops Served with Asparagus, Bell Peppers & Roasted Potatoes and a Balsamic Reduction* ラムチョップ 骨付き仔羊肉(240g)のグリル、ハルサミソースと楽しい野菜グリル添え
- 29 **osso buco "All-Day"** *Braised Veal Shank Served with Saffron Rice, Onions & Pine Nuts* オーソブッコ 仔牛の骨付きスネ肉のじっくり煮込み仕上げナッツ&オニオンソース、サフランライス添え
- 24 **saltimbocca di pollo** *Thinly Sliced Chicken Breast Covered with Prosciutto Crudo, Sautéed and Served with Asparagus, Roasted Potatoes, Baby Carrots and Sage* サルティンボッカ 鶏の薄切り胸肉と生ハムの合せ焼き、サッパリモン系ソース、野菜グリル添え
- 27 **pesce inpadella** *4 oz Fresh Hawaiian Snapper, Encrusted with Thinly Sliced Potatoes, Served Over a Bed of Hamakua Tomatoes, Haricot Vert and Finished with Pesto Alla Genovese.* 自身魚と薄切りポテトのかりかり焼き ハマクア産トマトにジェノベーゼソース添え
- 27 **gamberi impanato al forno** *Four Tiger Prawns Baked with Herb Bread Crumbs Served Over Saffron Rice.* 車エビの香草焼き 車エビ4尾 サフランライス添え
- 20 **risotto di funghi** *This Creamy Risotto has 5 types of Mushrooms and is an Arancino Favorite!* いろいろキノコのリゾット
- 16 **gnocchi con pesto alla genovese** *Gnocchi (Potato Pasta) in a Creamy Pesto Sauce with Mushrooms & Pine Nuts* ニョッキ・ジェノベーゼ

All menu items and prices are subject to change without notice