

ANTIPASTI

前菜

- 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)
- 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ョ(黒トビコとハワイ産シーアスパラガスのトッピング)
- affettato misto 23
coppa, prosciutto di parma, spicy salami, prosciutto cotto, parmigiano reggiano, grissini, olives
イタリア産生ハムの盛り合わせ
- bagna cauda 21
fresh vegetable crudité 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)
- prosciutto e papaia 20
local papaya with prosciutto di parma
完熟パパイヤとイタリア・パルマの生ハム
- 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

PASTA

パスタ

- spaghetti ai ricci di mare 40
fresh uni, sweet garlic white wine and tomato cream sauce*
生ウニとクリームソースのスパゲティ
- spaghetti alla carbonara 35
local waimana TKG poached egg, cream sauce, crispy guanciale and parmigiano reggiano 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
- rigatoni all' amatriciana 30
crispy guanciale, sweet onions, zesty tomato sauce and parmigiano reggiano
グアンチャーレ とマウイオニオンのアマトリチャーナ・リガトーニ
- tagliatelle pomodoro e crema con gamberetti 33
fresh tagliatelle, shrimp, house made tomato cream sauce and parmigiano reggiano
海老とタリアテッレのトマトクリームソース仕立て
- tagliatelle alla bolognese 33
classic bolognese with local paniolo cattle co. beef and parmigiano reggiano
ハワイ島産牛肉の挽肉ミートソース タリアテッレ
- tagliatelle con prosciutto e funghi 31
fresh tagliatelle, italian prosciutto crudo, mixed mushrooms, alfredo sauce and parmigiano reggiano
キノコと生ハムのクリームソース タリアテッレパスタ
- spaghetti con tobiko e calamari 29
flying fish roe and lightly sautéed calamari in garlic & olive oil*
黒トビコとカラマリの漁師風スパゲティ
- penne all' arrabbiata con gamberetti 31
spicy house made garlic tomato sauce with shrimp
ぷりぷりエビのペンネアラビアータ ピリ辛ソース
- spaghetti alle vongole 32
fresh manila clams, garlic olive oil sauce
アサリのスパゲッティ
- spaghetti al nero di seppia 32
calamari, spicy garlic squid ink sauce
イカスミのピリ辛真っ黒スパゲッティ
- spaghetti alla puttanesca e polpo 31
octopus, anchovy, olives, capers, spicy tomato sauce
タコのスパイシー トマトソース スパゲティ

INSALATA/ZUPPA

サラダ・スープ

- insalata con rucola e prosciutto 20
arugula, prosciutto di parma, local cherry tomatoes, parmigiano reggiano, italian dressing
ルッコラと生ハムのサラダ
- insalata caprese 22
mozzarella di bufala, local cherry tomatoes, basil, black pepper
トマトと直送水牛モッツアレラのカプレーゼ
- insalata alla cesare 18
romaine lettuce, marinated white anchovies, parmigiano reggiano, croutons, caesar dressing
シーザーサラダ
- 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
- 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)

SECONDI

メインディッシュ

- tagliata di manzo 52
8 oz usda prime ribeye grilled & sliced with fresh arugula, french fries
parmigiano reggiano & 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
- branzino alla griglia 42
5 oz grilled seabass, seasonal vegetables, garlic herb olive oil sauce
スズキのグリル ハーブソース
- owner's favorite 35
arancino's signature pizza
shrimp, onions, fresh mozzarella, parmigiano reggiano and garlic chips
オーナーお気に入りピッツァ(えび、オニオン、たっぷりチーズにガーリックチップ)
- pizza tre porcellini 33
meat lover's pizza
prosciutto cotto, spicy salami, sausage, fresh mozzarella and tomato sauce
ボルチェリーニ お肉好き様用ピッツァ
- pizza margherita 27
fresh mozzarella, basil and tomato sauce
マルゲリータ(トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル)
- pizza quattro formaggi 28
cheese lover's pizza
perfect blend of mozzarella, mascarpone, parmigiano reggiano and gorgonzola served with a jar of honey
クアトロ・フォマジ(4種類のチーズのピッツァと蜂蜜セット付き。)
- pizza prosciutto e bufala 33
prosciutto, mozzarella di bufala, mozzarella, local cherry tomatoes, arugula
プロシュート、ルッコラ、水牛モッツアレラのピッツァ
- 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

PIZZA

ピッツァ

* consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne 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

S O F T D R I N K S (**REFILLABLE)

ソフトドリンク (**リフィルできます)

**italian sodas <i>blood orange, raspberry, or strawberry</i> イタリアン・ソーダ (ブラッドオレンジ、ラズベリー、ストロベリー)	8
**iced tea アイスティー	7
**pepsi, diet pepsi, starry コーラ、ダイエットペプシ、スターリー	7
island ginger cooler <i>made to order with hawaiian ginger</i> ジンジャークーラー ハワイ産ジンジャーを使用	12
hawaiian plantation iced tea <i>with pineapple juice & fresh pineapple slice</i> アイスティーとパイナップルジュース	11
sparkling / still mineral water ミネラルウォーター (炭酸入り / 炭酸なし)	8
pineapple, apple, orange, cranberry juice or guava パイナップル、アップル、オレンジ、クランベリー、グアバ ジュース	7

W I N E S B Y T H E B O T T L E ボトルワイン

SPARKLING

brut rose', ferrari / trentino alto adige, italy ブリュット・ロゼ、フェラーリ	100
franciacorta, barone pizzini / lombardia, italy フランチャコルタ、パローネ・ピッツィーニ	100
brut, ferrari / trentino alto adige, italy ブリュット、フェラーリ	90

WHITE

soave, pieropan "calvarino" / veneto, italy ソアーヴェ、ピエロパン "カルヴァリーノ"	70
ribolla gialla, jermann / friuli venezia giulia, italy リボッラ・ジャッラ、ジャーマン	70
chardonnay, planeta / sicilia, italy シャルドネ、プラネタ	100
pinot grigio, bastianich / veneto, italy ピノ・グリージョ、バスティアニッチ	60
greco di tufo, villa matilde / campania, italy グレコ デイトゥーフオ、ヴィラ マティルデ	60

RED

barbaresco, de forville / piemonte, italy バルバレスコ、デ・フォーヴィル	90
barolo, damilano "lecinquevigne" / piemonte, italy パローロ、ダミラノ "レサンクヴェーニョ"	100
barbera d'asti, braida "bricco dell'uccellone" / piemonte, italy バルベラ・ダスティ、ブライダ "ブリッコ・デッチェローネ"	140
primitivo, tormaresca / puglia italy プリミティーボ、トルマレスカ	60
supertuscan, brancaia "ilatraia" / toscana, italy スーパータスカン、ブランカイア "イラトライア"	130
syraz, il borro "pian di nova" / toscana, italy シラーズ、イル・ボッコ "ピアン・ディ・ノーヴァ"	70
tignanello, antinori / toscana, italy ティニャネッロ、アンティノリ	250
volpaia, sapaio / toscana, italy ヴォルパイア、サパイオ	70
sassicaia, tenuta san guido / toscana, italy サッシカイア、テヌータ・サン・グイド	430

A R A N C I N O C O C K T A I L S

イタリアン・カクテル

arancino <i>tito's vodka, orange liqueur, passion fruit & blood orange puree, black cherry syrup</i> ウオッカ、オレンジ・リキュール、パッションフルーツ&ブラッドオレンジジュレ、 ブラックチェリーシロップ	16
sangria fiore <i>fresh sangria made with st. germain liqueur, choice of red or white wine & fresh fruit - a perfect aperitif to share! (750 ml)</i> 皆で楽しくシェアして飲める食前酒 - サンジェルマン・リキュール、 フレッシュフルーツ、赤または白ワインからお選びください。(750 ml)	58
espresso martini <i>grey goose vodka, kahlua liquor, simple syrup, illy espresso coffee</i> グレイゴースウオッカ、カルアリカー、自家製シロップ、イリーエスプレッソコーヒー	19
aperol spritz <i>classic spritz—aperol, prosecco, soda</i> アペロール、プロセッコ、炭酸水	15
blood orange basil rita <i>silver tequila, orange liqueur, blood orange puree, fresh italian basil, fresh lime juice</i> テキーラ、オレンジリキュール、ブラッドオレンジジュレ、バジル、ライムジュース	15

B E E R ビール

menabrea "1846" birra blonda (gold medal winner) <i>pale lager—cheese pastry, lemon yogurt, nut and toasted bread</i> メナブレア ワールドビール・チャンピオンシップ金賞	10
suntori the premium malt's <i>draft—flowery aroma, and deep richness</i> サントリー ザ・プレミアム・モルツ 生ビール	12

W I N E S B Y T H E G L A S S グラスワイン

SPARKLING

franciacorta, berlucchi / lombardia, italy フランチャコルタ、ベルルッキ	15/75
prosecco, gondolino / veneto, italy プロセッコ、ゴンドリーノ	13/65
brachetto, d'acqui, braida / piemonte, italy ブラケット、ダッキー、ブライダ	12/60
moscato d'asti, michele chiaro / piemonte, italy モスカート・ダスティ、ミケーレ・キアルロ	12/60

WHITE

chardonnay, il borro / toscana, italy シャルドネ、イル・ボッコ	15/75
pinot grigio, spirito d'italia / trentino alto adige, italy ピノ・グリージョ、スピリット・ディタリア	11/55
sauvignon blanc, scarbolo / friuli venezia giulia, Italy ソーヴィニヨン・ブラン、スカルボロ	12/60
vermentino, guado al tasso / toscana, italy ヴェルメンティーノ、グアド・アル・タッソ	13/65

RED

barbera d'asti, damilano / piemonte, italy バルベラ・ダスティ、ダミラノ	14/70
cabernet sauvignon, la mozza / toscana, italy カベルネ・ソーヴィニヨン、ラ・モツァ	15/75
chianti classico riserva, nozzole / toscana, italy キャンティ クラシコ リゼルヴァ、ノズル	15/75
nebbiolo, bava / piemonte, italy ネッビオーロ、バーヴァ	14/70
pinot nero, jermann / friuli venezia giulia, italy ピノ・ネロ、ジャーマン	14/70
sangiovese, il borro / toscana, italy サンジョヴェーゼ、イル・ボッコ	15/75