

'OLILI

WAIKIKI

前菜

- スモークド・フィッシュディップ Smoked Fish Dip** 16
グアバの木でスモークした魚をディップソースに仕立て、イクラをトッピング。ダイヤモンドベーカーリーのシンプルクラッカーと共に
- カンパチクルード Kanpachi Crudo** 23
新鮮なカンパチをロミトマトとタイバジルでマリネしたカルパッチョ風前菜。ワイアナエ・シトラスが爽やかな酸味をアップ
- ハンドカット・ビーフタルタル Hand-Cut Beef Tartare** 21
食べやすくチョップしたアメリカン和牛を、マスタードシードと醤油漬け卵黄で和えたタルタルスタイル。パリパリの牛すじのパフチップと共に
- ダッククロquette Duck Croquette** 19
鴨肉のコンフィとスイートポテトのサクサククロquette
- ボーンマロウ Bone Marrow** 19
濃厚トロトロなホノルルミートカンパニーのボーンマロウ(牛骨髄肉)を、サワードゥバゲットに乗せていただく新食感の前菜
- スモールカイン・クリーム・オブ・マッシュルーム Small Kine Cream of Mushroom (V)** 16
トリュフチーズをベースにしたマッシュルームのクリーミーなスープ。クリスピーに揚げたウルの実入り。バゲットのトースト添え
- ローカルルーツ Local Roots (V)** 19
トロトロのブッラータチーズを根菜の素焼きと共に。マカダミアナッツペストが隠し味
- ベビージェムレタス Baby Gem Lettuce** 18
ベビージェムレタス(ミニロメイン)にホー農園のチェリートマト、パルメザンチーズ、アヒ・トンナート(アヒマヨソース)で仕上げたサラダ。カリカリのガーリッククランチが食感と風味をプラス
+6 グリルチキンを追加 grilled chicken
+8 本日のお魚を追加 fresh catch
+3 シュリンプを追加(価格は1尾ごと) shrimp, each

オリリ・ワイキキのメニューは、ハワイの多様な人々、食文化、風土に敬意を払い創作されています。

私たちは誇りを持って、これら地元の生産者と製造会社をサポートしています: ポッコンチーノ・ハワイ、クラウンヌードル、ダイヤモンドベーカーリー、ハワイ・ウル・コーポラティブ、ホー農園、ホノルル・ミートカンパニー、コハナ・ディステイラース、クワイ・ソーセージカンパニー、マカハマウンテン農園、マオオーガニック農園、スモールカイン農園、サンヌードル、ワイアルア・フレッシュ

生、または半生の食材を摂取することは、食中毒の原因になることがあります。全てのメニューとドリンクは、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で調理されており、調理過程においてアレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。

GF = グルテンフリー

V = ベジタリアン

V+ = ヴィーガン

Dinner

ディナーメニュー

メイン

- ガーリックシュリンプ・フォビデンライス Garlic Shrimp Forbidden Rice** 29
ジャンボサイズのガーリックシュリンプに、栄養豊富で希少なフォビデンライス(中国黒米)とルブチョン(中国ソーセージ)、カラスミを使用した奥深い味わいのフライドライスの組み合わせ
- チリクラブヌードル Chili Crab Noodles** 32
ダンジネスクラブ(蟹)のほぐし身とシントウ、チリ(唐辛子)のピリ辛スープヌードル。焦がしバターパン粉トッピング
- スタッフド・ウォンボック Stuffed Won Bok (V+)** 25
十二穀米とマッシュルームをたっぷりの白菜の葉で包んだヴィーガンフレンドリーメニュー
- フレッシュキャッチ(本日のお魚) Fresh Catch** 39
採れたての白身魚を、コリアンダー、フェネル、粒ペッパーで味付け、バターと白ワインベースの濃厚なソースとイクラをトッピング。青菜とマカダミアナッツのタブルレサラダ添え
- プレフハーフチキン Pulehu Half Chicken (GF)** 34
特製シトラスソースでマリネし香ばしくジューシーに焼き上げた鶏の半身。スパイシーなオリリ特製ソースと相性抜群。チキンチャーハン付き
- クリスピーコナカンパチ Crispy Kona Kanpachi (GF)** 42
身はジューシーに、皮はパリパリに焼き上げたカンパチを、ポルトガルビーンスープと共に
- プライムニューヨークストリップ 10 oz Prime NY Strip** 55
柔らかでジューシーな最高級品質のサーティファイド・アンガス・ビーフステーキ(約284g)をピリ辛コチュジャンソースで。トッピングのゴボウ素揚げが味の深みをプラス
- オリリバーガー 'Olili Burger** 22
和牛とローカルビーフをブレンドした肉汁溢れるパテのハンバーガー。ソースはピリ辛コチュジャンソースと味噌アイオリ。バーベキュー風味のフライドポテト付き

Dinner Drinks ディナードリンク

シグネチャーカクテル

アルコール度低めのカクテル

ハーブ&トニック Herbs & Tonic 14
シードリップガーデン (ノンアルコールスピリッツ) または天雀ジン、バジル、ミント、シソ、レモン、トニックウォーター

ハワイアンカップ Hawaiian Cup 15
ピムス、ローカルジンジャービア、きゅうり、リリコイ、ミント、パイナップル

ワイメアシッパー Waimea Sipper 15
クプスピリッツ・アマロ、ハイビスカスティー、マンゴーネクター

フレーティー&フレッシュ

シャインオン Shine On 17
ココナッツウォーターの球型アイス、コハナケア・アグリコールラム、柚子、ライムジュース

スチームシップ・マイタイ Steamship Mai Tai 16
コパリカカオラム、パイナップルジュース、自家製バニラフェネルシロップ、ライムジュース、マイヤーズラム

抹茶サワー Matcha Sour 16
ラ・ダイアブラダ・ピスコ、グレープフルーツ、レモン、抹茶、卵白フォーム

火鉢リタ Hibachi Rita 16
オルメカ・アルトス・テキーラ、400コネホス・メスカル・ホベン・テキーラ、空炒りししとう、唐辛子リキュール、ライム、アガベ、グラスの縁に唐辛子海塩

リキッドハウピア Liquid Haupia 17
クレアナ・ファイファイ・ラム、アーモンドファレルナム、ローカルパイナップルジュース、ライム、ココナッツクリーム

アルコール度高めのカクテル

ショウ・ユー・スモーク Show You Smoke 17
ハイウエスト・ダブルライ・ウイスキー、醤油キャラメルシロップ、アップルジュース、オレンジオイル、キアヴェスモーク

ブラックセサミ・オールドファッシュョンド Black Sesame Old Fashioned 16
煎った黒胡麻の香りを施したフォアローゼズ・バーボン、黒糖、レモンビターズ

マ・ラ・ネグロニ Ma La Negroni 16
四川胡椒の粒を効かせた天雀ジン、カンパリ、カルパノクラシコ、チナールリキュール

リフレッシュャーズ (ノンアルコール)

ハイビスカス・スピリッツ Hibiscus Spritz 7
ハイビスカス、オレンジピール、アガベ、炭酸水

カムセイルアウェイ Come Sail Away 8
フレッシュライム、ライムオイル、コンデンスミルク

パイナップルソーダ Pineapple Soda 8
自家製バニラフェネルシロップ、パイナップルジュース、炭酸水

パウウェラ・コンブチャ Pauwela Kombucha 6
ハイビスカス・ライチーフレーバー

パウウェラ・ウォーター Pauwela Water Kefir 6
ストロベリー・グアバ・マンゴーフレーバー

ソーダ+ウォーター

コーラ、ダイエットコーラ、Sprite 4
Coke, Diet Coke, Sprite

マウイブリューイングカンパニー Maui Brewing Co. 6
ジンジャービア または ルートビア

ハワイボルケニックウォーター Hawaii Volcanic 9
炭酸なし または 炭酸水

ビール

アロハブロンド Aloha Blonde 8
アロハビア

エルグアポ El Guapo 9
ホノルルビアワークス

ルーフトップ・ペールエール Rooftop Pale Ale 9
ハナコアブリューイング

ホップレイIPA Hop Lei IPA 9
アロハビア

ゴールドンサバス Golden Sabbath 9
ビッグアイランド・ブリューワーズ

ハングルースジュース Hang Loose Juice 8
パラダイスサイダース

日本酒

グラス / ボトル

梵 ゴールド 純米大吟醸 Born 'Gold' Junmai Daiginjo 18/70

久保田 千寿 吟醸 Kubota 'Senju' Ginjo 16/50

久保田 萬寿 大吟醸 Kubota 'Manju' Junmai Daiginjo 120

提供するお飲み物は、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で調理されており、調理過程においてアレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。

- ハワイアンレインボーケーキ Hawaiian Rainbow Cake (V)** 15
リリコイ、グアバ、カラマンシークリーム、パイナップルクーリ (ソース) のカラフルなケーキ。ココナッツフレークのトッピングで
- モルテン・マンゴーパイ Molten Mango Pie (V)** 15
春巻きのようにパリッと揚げたマンゴーパイ。リリコイキャラメル、メレンゲクリスプ、リリコイボバを添えて
- “チョコナナ” アイスクリームパフ “Choco-nana” Ice Cream Puffs (V)** 15
シナモンジェラート、アップルバナナ、シャンティイフロスティング、チョコレートソース
- 沖縄ハウピア “マッド”バー Okinawan Haupia “Mud” Bar (V)** 15
ウベカスタード、マカダミアナッツトッピング、ハウピアシャーベット、沖縄ポテトフレーク
- キラウエア チョコレート ラバケーキ Kilauea Chocolate Lava Cake (V)** 15
ドラマチックな炎のチョコレートケーキ。グアバラスベリーソース、ラムファイヤー

オリリ・ワイキキのメニューは、ハワイの多様な人々、食文化、風土に敬意を払い創作されています。

私たちは誇りを持って、これら地元の生産者と製造会社をサポートしています：ポッコンチーノ・ハワイ、クラウンヌードル、ダイヤモンドペーカリー、ハワイ・ウル・コーポラティブ、ホー農園、ホノルル・ミートカンパニー、コハナ・ディスティラーズ、クワイ・ソーセージカンパニー、マカハマウンテン農園、マオオーガニック農園、スモールカイン農園、サンヌードル、ワイアルア・フレッシュ

生、または半生の食材を摂取することは、食中毒の原因になることがあります。全てのメニューとドリンクは、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で調理されており、調理過程においてアレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。

GF = グルテンフリー

V = ベジタリアン

V+ = ヴィーガン

食後酒

ラモス・ピント タウニーポート 10年 (ワイン)	15
Ramos Pinot Tawny Port 10 year	
ルクサルド リモンチェット (レモンリキュール)	14
Luxardo Limoncello	
アヴェルナ・アマロ・シチリアーノ (リキュール)	9
Averna Sicilian Amaro	
クプスピリッツ・マウイ・アマロ (リキュール)	10
Kupu Spirits Maui Amaro	
セントジョージ・ノーラ・コーヒーリキュール	10
St. George Nola Coffee Liqueur	

コーヒー+紅茶

アメリカーノ Americano	3.75
ラテ Latte	4.75
カプチーノ Cappuccino	4.5
エスプレッソ Espresso	2.5
ハウピアマカ Haupia Mocha	6.5
ルースリーフティー Loose Leaf Tea	4
アフォガード Affogato	8.5
抹茶ガート Matchagato	8.5

提供するお飲み物は、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で調理されており、調理過程においてアレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。