

QUIORA

\$190 PER GUEST | INCLUSIVE OF TAX, GRATUITY & TRANSPORTATION

FIRST · CHOICE OF

Pickled Strawberry & Roasted Beet Insalata

ho farms tomato and cucumber. macadamia nut puree. pistachio. aged balsamic.

“Caprese”

fried mozzarella. tomato jam. basil. kahumana arugula.

SECOND · CHOICE OF

Mountain View Farms Pork Rigatoni

spicy tomato sauce. fennel. cherry tomato. castelvetro olives. ricotta salata.

Tagliatelle di Verdure

asparagus. corn. cherry tomato. leek cream sauce. parmesan.

Big Island Oxtail Pappardelle

red wine balsamic. small kine farms mushrooms. pistachio. pecorino cheese.

THIRD · CHOICE OF

Pesce ala Griglia

catch of the day. yellow squash. kalaeloa beans. corn. chili crisp. citrus butter sauce.

Ludovico Farms Chicken

half chicken. cheesy farro. stewed pepperonata. grilled asparagus.

Brasato al Vino Rosso

braised short rib. polenta. red cabbage. baby carrot. zucchini. macadamia nut picada.

Australian Costolette di Agnello | +\$25 Supplement

lamb chops. crispy eggplant. braised kale. brussels sprouts. caponata chutney.

Snake River Farms American Wagyu Bistecca | +\$25 Supplement

12 oz. ribeye. grilled broccolini. house steak sauce. bagna càuda.

FOURTH · CHOICE OF

Quiora's Signature Tiramisu

stracciatella cream. espresso lady fingers. kahlúa coffee liqueur. orange zest.

Seasonal Gelato | Sorbet

QUIORA

お1人様 \$190 | 税込、サービス料込、送迎付き

前菜 以下よりお選びください

ストロベリーのピクルスとローストビーツのサラダ | *Pickled Strawberry & Roasted Beet Insalata*
ho farmトマトとキュウリ、マカデミアナッツピューレ、ピスタチオ、熟成バルサミコヴィネガー

“カプレーゼ” | “*Caprese*”

モッツアレラチーズのフライ、トマトジャム、kahumanaファームのアルギュラ、バジル

パスタ 以下よりお選びください

ビッグアイランドのオックステールのパップアルデッレ | *Big Island Oxtail Pappardelle*
赤ワインバルサミコヴィネガー、small kine farms のマッシュルーム、ピスタチオ、ペコリーノチーズ

野菜のタリアテッレ | *Tagliatelle di Verdure*

アスパラガス、コーン、チェリートマト、リークのクリームソース、パルメザンチーズ

Mountain View Farms のポークリガトーニ | *Mountain View Farms Pork Rigatoni*

スパイシートマトソース、フェネル、カステラベトラノー・オリーブ、チェリートマト、リコッタサラッタチーズ

メイン 以下よりお選びください

Ludovico ファームの地鶏のグリル | *Ludovico Farms Chicken*

ハーフサイズチキン、チーズ風味 スペルト小麦(ファッコ)、ペペロナータ煮、アスパラガスのグリル

魚のグリル | *Pesce ala Griglia*

本日の魚料理、コーン、カラエロアピーンズ、イエローカボチャ、チリのクリスプ、シトラス風味のバターソース

牛の赤ワイン煮込み | *Brasato al Vino Rosso*

ビーフショートトリブ、ポレンタ、赤キャベツ、ベビーキャロット、ズッキーニ、マカデミアナッツピューレ

アメリカ産和牛リブアイ | *American Wagyu Bistecca +\$25*

リブアイ (340g)、ブロッコリーニのグリル、自家製ステーキソース、バーニャカウダー

オーストラリア産 ラムチョップのグリル | *Australian Costolette di Agnello +25*

ラムチョップ、ナスのクリスピー、ケールのブレース煮、芽キャベツ、カポナータ チャツネ

デザート 以下よりお選びください

ティラミス | *Tiramisu*

ストラッチャテッラクリーム、エスプレッソ レディーフィンガー、カルーアコーヒーリキュール、オレンジゼスト

季節のジェラート or シャーベット | *Seasonal Gelato or Sorbet*

QUIORA

1인당 \$190 | 세금, 팁 및 교통비 포함

첫 번째 선택

스트로베리 피클 & 구운 비트 샐러드 | *Pickled Strawberry & Roasted Beet Insalata*
호 농장의 토마토와 오이, 마카다미아 너트 퀴레, 피스타치오, 숙성 발사믹 식초

“카프레제” | “Caprese”

모짜렐라 치즈 튀김, 토마토 잼, 카후마나 아루굴라, 바질

두 번째 선택

빅아일랜드 소꼬리짬 파파르델레 | *Big Island Oxtail Pappardelle*
레드와인 발사믹 식초, 버섯, 피스타치오, 페코리노 치즈

야채 tagliatelle 파스타 | *Tagliatelle di Verdure*

아스파라거스, 옥수수, 방울토마토, 리크 크림 소스, 파마산 치즈

마운틴뷰 팜스 포크 리가토니 | *Mountain View Farms Pork Rigatoni*

스파이시 토마토 소스, 펜넬, 카스텔베트라노 올리브, 방울토마토, 리코타 살라타 치즈

세 번째 선택

루도비코 팜스 치킨 | *Ludovico Farms Chicken*

치킨 반마리, 치즈 파로, 피망조림, 구운 아스파라거스

페스카 알라 그리글리아(구운 피시 요리) | *Pesce ala Griglia*

오늘의 피시요리, 옥수수, 칼라멜로아 콩, 옐로우호박, 칠리 크리스프, 시트러스 풍미의 버터소스

브리사토 알 비노 로소 (소고기 레드와인 조림) | *Brasato al Vino Rosso*

소갈비, 폴렌타, 적양배추, 베이비당근, 애호박, 마카다미아너트 피카다

스네이크 리버 농장 미국산 와규 비스테카 | *American Wagyu Bistecca +\$25 추가*

340g 꽃등심, 브로콜리 구이, 하우스 스테이크 소스, 바나 카우다

코스톨레떼 디 아그넬로 (호주산 양갈비) | *Australian Costolette di Agnello +25 추가*

양갈비, 크리스피 가지, 케일조림, 방울양배추, 카포타나 처트니

네 번째 선택

티라미수 | *Tiramisu*

스트라치아텔라 크림, 에스프레소 레이디 핑거, 칼루아 커피 리큐어, 오렌지 제스트

계절 젤라토 | *Seasonal Gelato*