

# ALOHA Kitchen AOYAMA



## Party Course

肉・肉・肉の大満足コース!

120分飲み放題付

.... 5,000yen

- 前菜 3品盛り合わせ  
フレッシュ白レバーパテ & イタリア産ハム & ゴルゴンゾーラのマッシュポテト
- 厚切りベーコンのシーザーサラダ
- ローズマリー香る半身鶏のコンフィ
- 栗豚と朝摘み野菜のプロシエット
- 選べる牛炭火焼 / チャコールグリル  
牛ランプ・牛リブローズ・牛ハラミ・牛ザブトンのいずれかから  
おひとつお選びいただけます
- シェフおすすめの Pasta
- 濃厚ソフトクリーム

ディナータイム(17:00~)/おひとり様、お通し300円とドリンク1品のご注文をお願いしております/価格はすべて税別表記です  
Dinner time (17:00~)/We have a cover charge of 300yen as part of our system and at least one drink per person is required./price before tax.

# Charcoal Grill 炭火焼きメニュー



## 1 BeefSteak / Rump (Kuretto)

牛イチボステーキ

赤身で柔らかく、適度なサシがあるおしりまわりの肉。食べ応えのある肉質で旨味が濃厚。一頭からとれる量が限られている希少部位です。

## 2 BeefSteak / Rib

牛リブローズステーキ

きめが細かく、やわらかい肉質を持つサーロインと並ぶ最高部位。赤味とサシ(脂質)のバランスが良く味わい深いのが特徴です。

## 3 BeefSteak / Skirt プライムビーフ

牛ハラミステーキ

横隔膜の筋肉の部位。赤身に近い食感で柔らかく、サシも豊富で旨味が濃厚です。

## 4 BeefSteak / Chuck Flap プライムビーフ

牛ザブトン

サシが豊富な肩肉の希少部位。肉質は柔らかく上品な味わい。一頭からとれる量が限られている希少部位です。

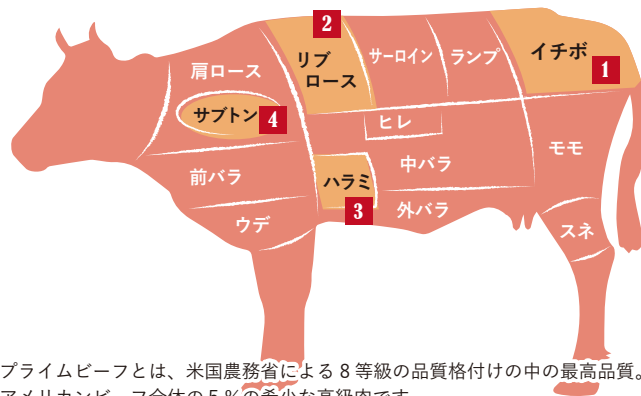
5.9円

/1gあたり

1 ~ 4 いずれでも

400g.... 2,360yen

200g.... 1,280yen



※プライムビーフとは、米国農務省による8等級の品質格付けの中の最高品質。アメリカンビーフ全体の5%の希少な高級肉です。

## 5 Kuributa Steak

スペイン産 栗豚ロースステーキ



栗豚とはスペイン北西部に位置するガリシア州で特別に飼育された豚肉です。飼料の一部に、マロングラッセなどに使用される品種の粟を与えることで、脂は甘くあっさりとしています。通常の白豚に比べ霜降りが多く、肉質は柔らかくジューシーなのが特徴。

400g .... 1,800yen

200g .... 1,000yen

## 6 Chicken steak

岩手県産“十文字鶏”モモ肉ステーキ

240g .... 1,000yen

## ■ Fifteen grain rice

十五穀米 ... 300yen

## ■ Fifteen grain rice & Soup & Salad set

十五穀米・スープ・サラダセット ... 500yen

## ■ Garlic Butter rice

鉄板ガーリックバターライス ... 600yen

# A la carte 一品メニュー



12

**9** **Homemade pickles** ..... 400yen  
自家製ピクルス

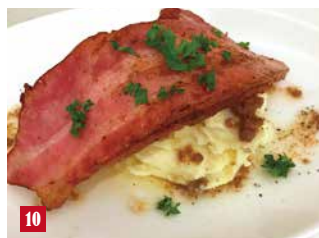
**10** **Meat ball mashed potato with anchovy garlic sauce**  
肉バルのアンチョビマッシュポテト ..... 600yen

**11** **Fresh white liver putty...** 650yen  
フレッシュ白レバーパテ

**12** **Oven baked whole onion with tuna sauce** ..... 680yen  
丸ごと玉葱のオープン焼き ツナソース



9



10



11



14

**14** **Italian salsiccia** ..... 850yen  
イタリア産サルシッチャ

**15** **Thickly sliced bacon raclette cheese** ..... 850yen  
厚切りベーコンのラクレットチーズ

**16** **Miso demi-grass sauce of beef straw** ..... 850yen  
牛すじの味噌デミグラスソース

**17** **Morning picking vegetable crab miso Bagna cauda**  
朝摘み野菜のカニ味噌バーニャカウダ ... 850yen

**18** **Garlic shrimp** ..... 1,280yen  
山盛りガーリックシュリンプ



13



16



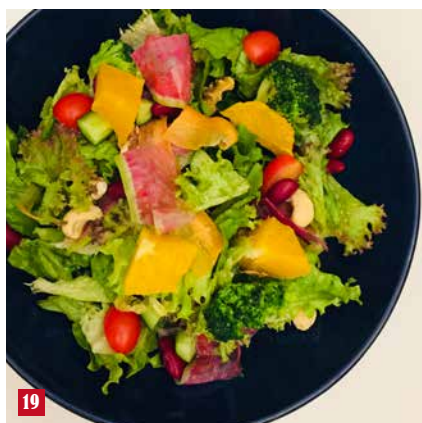
15



18

ディナータイム(17:00~)/おひとり様、お通し300円とドリンク1品のご注文をお願いしております/価格はすべて税別表記です  
Dinner time (17:00~)/We have a cover charge of 300yen as part of our system and at least one drink per person is required./price before tax.

# Salad サラダ



19

**19 Fresh fruit vitamin salad**  
フレッシュフルーツのビタミンサラダ ..... **850yen**



20

**20 Caesar salad with thick cutting bacon and green curl**

厚切りベーコンとグリーンカールのシーザーサラダ

..... **950yen**

**21 12 items of original cob salad**  
12品目のオリジナルコブサラダ ..... **950yen**



21

# Pasta パスタ

**22 Pepperoncino with clams and broccoli**  
あさりとブロッコリーのペペロンチーノ ..... **950yen**

**24 Penne of Gorgonzola cheese**  
ゴルゴンゾーラチーズのペンネ ..... **950yen**

**23 Amatriciana of ripe tomato and bacon**  
完熟トマトとベーコンのアマトリチャーナ ..... **950yen**

**Pasta large serving** パスタ大盛り ... + **400yen**

# Dessert デザート

**25 Vanilla ice cream**  
バニラアイスクリーム ..... **450yen**

**26 Melting chocolate fondant & vanilla ice cream**  
とろけるチョコレートフォンダン & アイスクリーム ..... **580yen**

**27 Homemade tiramisu**  
自家製ティラミス ..... **580yen**