

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ブロシエット
- 選べる牛炭火焼 / チャコールグリル
牛ランプ、牛リブロース、牛フラップミート / カイノミ、牛アウトサイド /
ハラミ、牛チャックランプ / ザブトン
- 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

牛リブロースステーキ

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

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

牛ザブトン

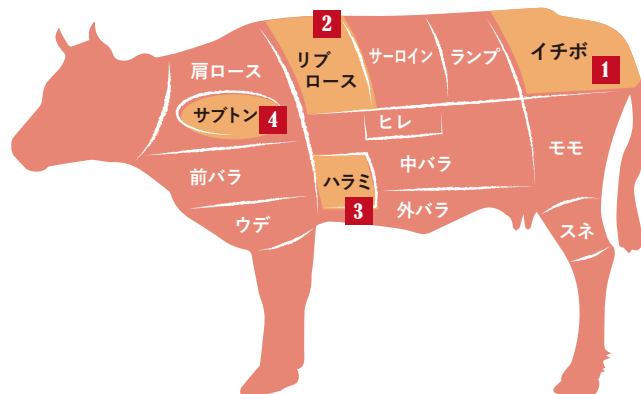
サシが豊富な肩肉の希少部位。肉質は柔らかく上品な味わい。一頭からとれる量が限られている希少部位です。

1 ~ 4 いずれでも

a 180g ... **990yen**

b 230g ... **1,240yen**

c 460g ... **2,380yen**



※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。

a 180g ... **800yen**

b 230g ... **950yen**

c 460g ... **1,800yen**

6 Chicken confit ... 1,200yen

半身鶏コンフィ



■ 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 rice

ガーリックライス

Small size (for 1) ... **400yen**
小(一人前)

Large size (for 2) ... **600yen**
大(二人前)

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.

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

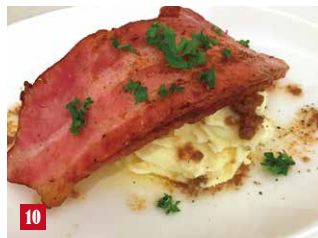
11 **Fresh white liver putty...** 650yen
フレッシュ白レバーパテ

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

13 **Ripe! A bigger tomato sauce**
完熟大きなトマトのアヒージョ 850yen



9



10



11



14



13



16



15

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

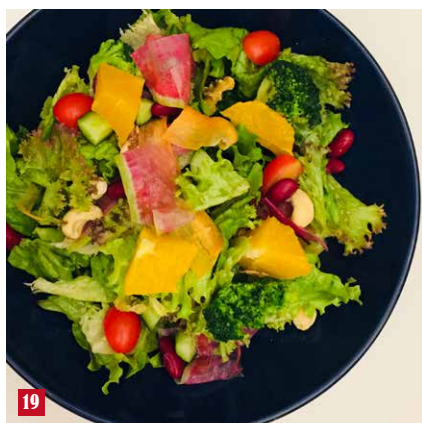
18 **Garlic shrimp** 1,280yen
山盛りガーリックシュリンプ



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



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**



Pasta パスタ

22 Pepperoncino with garlic and pepper
にんにくと唐辛子のペペロンチーノ **850yen**

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**

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

Dessert デザート

25 Concentrated soft cream
濃厚ソフトクリーム **450yen**

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

26 Melting chocolate fondant & soft ice cream
とろけるチョコレートフォンダン & ソフトクリーム **580yen**