

LUNCH MENU

★ランチにはすべてスープ&フレッシュサラダが付きまます！ご飯は栄養満点な十六穀米を使用！

アロハキッチンでは、レタス類のなかでも特に栄養価が高いグリーンカールを主に使用しています。毎朝、新鮮な野菜の栄養をこわさないため包丁は使わず、一枚一枚心をこめて手でちぎり盛り付けしています。



オリジナル醤油で和えたアヒ（マグロ）をネギトロの上にのせたソウルフード。温泉卵をからめてどうぞ

01. SPICY AHIPOKE PLATE

スパイシーアヒポケプレート ¥1,000 税込

02. AHIPOKE PLATE

アヒポケプレート ¥1,000 税込

03. SPICY AHIPOKE PLATE DOUBLE

スパイシーアヒポケプレートダブル ¥1,500 税込

04. AHIPOKE PLATE DOUBLE

アヒポケプレートダブル ¥1,500 税込



粗挽きのハンバーグ150gにたっぷりの自家製デミグラスソース。最も人気なハワイの定番メニュー

05. LOCOMOCO PLATE

ロコモコプレート ¥1,100 税込



ジューシーなモチモチキンにスイートチリソースとパクチーが相性抜群♪

06. CORIANDER MOCHIKO CHICKEN

アジアンパクチーモチモチキンプレート ¥1,000 税込



ジューシーチキンと、九州熊本から取り寄せたもち粉のモチモチ感

07. MOCHIKO CHICKEN

モチモチキンプレート ¥1,000 税込



エビマヨソースのモチモチキンバージョン

08. SWEET MAYONNAISE MOCHIKO CHICKEN

スイートマヨモチモチキンプレート ¥1,000 税込



脂身と赤身のバランスが程よいリブローズ。きめ細やかな肉質で柔らかく、大満足の一皿！

09. BEEF RIB STEAK PLATE

リブローズステーキプレート ¥1,980 税込



鶏の挽き肉と野菜をスパイシーなバジル風味で炒めました。

10. GAPAO RICE PLATE

ガパオライスプレート ¥1,100 税込

SALAD LUNCH ライスなしのヘルシーサラダランチ！



ムネ肉・ゆで卵・トマト・コーン・ブロッコリーなど13種類の素材を使用。メイソンジャーに入った野菜をサラダに混ぜて完成！ピタパン付き

11. COBB SALAD JAR PLATE

コブサラダジャープレート ¥1,290 税込



オススメ

柔らかい牛モモ肉のローストビーフを、たっぷりのシーザーサラダにトッピングしました。ピタパン付き

12. ROAST BEEF CAESAR SALAD PLATE

ローストビーフのシーザーサラダプレート ¥1,290 税込

セットドリンクはテイクアウト仕様にもできます。食後のブレイクタイムに♪

SET DRINK +¥200 税込

セットドリンク

HOT COFFEE

ホットコーヒー

ICED COFFEE

アイスコーヒー

OO LONG TEA

烏龍茶

PINEAPPLE JUICE

パイナップルジュース

ORANGE JUICE

オレンジジュース

GUAVA JUICE

グアバジュース

GINGER ALE

ジンジャエール

SPARKLING WATER

スパークリングウォーター

追加でもう1品！ランチプレートのアレンジにも

TOPPING

トッピング

PICKLES

+ ¥100 税込

PICKLES

ピクルス

SOFT BOILED EGG

+ ¥100 税込

SOFT BOILED EGG

半熟卵

CORIANDER

+ ¥100 税込

CORIANDER

パクチー

MOCHIKO CHICKEN/2PIECE + ¥290 税込

モチモチキン (2ピース)

EXTRA RICE

+ ¥100 税込

ライス (十六穀米) 大盛り