

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

11.9円
/1gあたり

1 BeefSteak / Sirloin

牛サーロインステーキ

ステーキの王様サーロイン！
赤身肉の凝縮された味わいと、脂身のジューシーさを併せ持った良いとこ取りの部位。

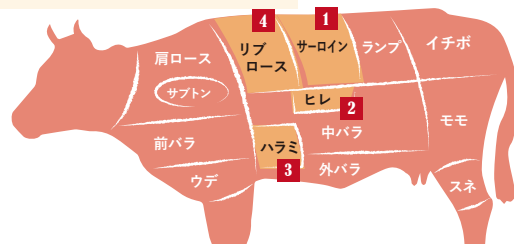
1 & 2
400g.... **4,760yen**

200g.... **2,580yen**

2 BeefSteak / Fillet

牛ヒレステーキ

牛肉の中でも最も柔らかい部位。
脂肪分が少なく、柔らかな赤身の美味しさを堪能できます。



8.9円
/1gあたり

400g.... **3,560yen**

200g.... **1,980yen**

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 / 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。

200g ... **1,280yen** 400g ... **2,360yen**

5.9円
/1gあたり

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

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

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



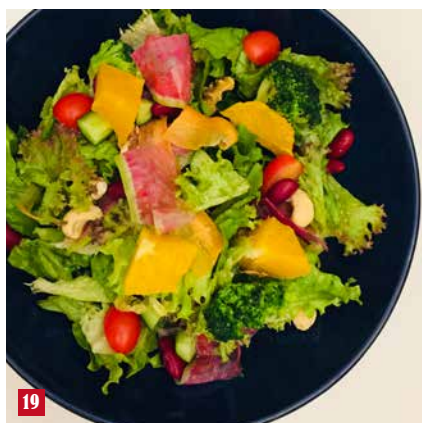
15



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 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 clams and broccoli
あさりとブロッコリーのペペロンチーノ **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**

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

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

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**