

# 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、牛リブローズ、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
- シェフおすすめのパスタ
- 濃厚ソフトクリーム

※価格はすべて税抜表記です

# Charcoal Grill 炭火焼きメニュー

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。



2

## 1 BeefSteak / Rump 牛ランプ肉ステーキ

## 2 BeefSteak / Rib 牛リブロースステーキ

## 3 BeefSteak / Flap Meat 牛カイノミステーキ

## 4 BeefSteak / Skirt 牛ハラミステーキ

## 5 BeefSteak / Chuck Flap 牛ザブトン



4

5

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

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

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

## 6 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栗を与えることで、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**



## 7 Chicken confit ..... 1,200yen

半身鶏コンフィ



## 8 Lump Chop ..... 1piece 490yen

ラムチョップ

※価格はすべて税抜表記です

# A la carte

一品メニュー

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。



12



9



10



11



14

14 イタリア産サルシッチャ ..... 850yen

15 厚切りベーコンのラクレットチーズ  
..... 850yen

16 牛すじの味噌デミグラスソース  
..... 850yen

17 朝摘み野菜のカニ味噌バーニャカウダ  
..... 850yen

18 山盛りガーリックシュリンプ  
..... 1,280yen

9 自家製ピクルス ..... 400yen

10 肉バルのアンチョビマッシュポテト  
..... 600yen

11 フレッシュ白レバーパテ..... 650yen

12 丸ごと玉葱のオープン焼き ツナソース  
..... 680yen

13 完熟大きなトマトのアヒージョ  
..... 850yen



13



16



15



18

※価格はすべて税抜表記です

---

---

# Salad

サラダ



19 フレッシュフルーツのビタミンサラダ  
..... 850yen

21 厚切りベーコンと  
グリーンカールのシーザーサラダ  
..... 950yen

20 12品目のオリジナルコブサラダ  
..... 950yen

---

---

# Pasta

パスタ

22 にんにくと唐辛子のペペロンチーノ  
..... 850yen

24 ゴルゴンゾーラチーズのペンネ  
..... 950yen

23 完熟トマトとベーコンのアマトリチャーナ  
..... 950yen

---

---

# Dessert

デザート

25 濃厚ソフトクリーム ..... 450yen

27 とろけるチョコレートフォンダン  
& ソフトクリーム  
..... 580yen

26 自家製ティラミス ..... 580yen