

ランチ&ディナー-限定メニュー

LUNCH & DINNER Special

LUNCH 11:00-14:00 | DINNER 17:00-22:00



Aloha Table HAMBURGER STEAK

ふっくら、ジューシーな自家製手ごねハンバーグ

自家製手ごねハンバーグ 180g 1430 (税込 1573)

Homemade Hand-kneaded Hamburger Steak

*写真はデミグラスソースです。



自家製手ごねチーズハンバーグ 180g 1680 (税込 1848)

Homemade Hand-kneaded Hamburger Steak with Cheese



自家製手ごねトマト&アボカドハンバーグ 180g 1680 (税込 1848)

Homemade Hand-kneaded Hamburger Steak with Tomato & Avocado



ハンバーグソースをお選びください
You can choice Hamburger Steak Sauce

- デミグラスソース with Demiglace Sauce
- オニオンソース with Onion Sauce
- おろしポン酢ソース with Grated Daikon Radish & Ponzu Citrus Sauce



ライス付 with RICE +¥50 (税込 55) で「大盛」又は「バケット」に変更できます
You can change the rice to baguette or large rice for an additional +¥55.

チーズトッピング add Cheese +¥200 (税込 220)

DRINK BAR ドリンクバー

セットドリンクバー ¥390 (税込 429)

- 3歳までのお子さま 無料
- 小学生以下 ¥200 (税込 220)
- 単品 ¥580 (税込 638)



SIDE 組み合わせて、もっと楽しめる!

MINI SALAD

ミニサラダ ¥380 (税込 418)



BAGUETTE

バケット ¥250 (税込 275)



GARLIC TOAST

ガーリック・トースト ¥350 (税込 385)



Grilled

US産アンガスビーフステーキ 200g 2750 (税込 3025)

オニオンソース
American Angus Beef Steak with Onion Sauce
良質な赤身肉の旨味たっぷりステーキ

US産リブフィンガー カットステーキ 150g 1780 (税込 1958)

オニオンソース
American Rib Finger Cut Steak with Onion Sauce
香ばしく焼き上げた、中落ちカルビのカットステーキ



PASTA



ハンバーグボロネーゼ タリアテッレ 1780 (税込 1958)

Tagliatelle Bolognese with Hamburger Steak
豪快にのせたハンバーグ、じゃがいも&チーズを煮込んだアリゴソース

海老と青じその和風スパゲティ 1280 (税込 1408)

Japanese-style Spaghetti with Shrimps and Japanese Basil
ぷりぷり海老と大葉のさっぱり和風スパゲティ

TOPPING 大根おろし Grated Daikon Radish +¥200 (税込 220)



ボリューム満点のよくばりコンボ!

自家製手ごねハンバーグ & ハワイアンコンボ 2250 (税込 2475)

オニオンソース

ハンバーグ ガリックシュリンプ グリルチキン グリルベジタブル
Homemade Hand-kneaded Hamburger Steak & Hawaiian Combo [Garlic Shrimp/Grilled Chicken/Grilled Vegetables] with Onion Sauce

ライス付 with RICE +¥50 (税込 55) で「大盛」又は「バケット」に変更できます
You can change the rice to baguette or large rice for an additional +¥55.

チーズトッピング add Cheese +¥200 (税込 220)



CURRY

ブレストチキンと完熟トマトのカレー 1280 (税込 1408)

Curry with Chicken Breast & Ripe Tomato

グリルシュリンプとケールのカレー 1380 (税込 1518)

Curry with Grilled Shrimp & Kale

ココナッツカレーに変更いただけます!
You can change to coconut curry

Aloha Table

WAIKIKI
waikiki.alohatable.com

アロハテーブル本店は、ワイキキの中心地にある Waikiki Shopping Plaza の裏手にあります。心地よい風を感じる開放的な空間でローカルフードをはじめ、地産の素材を使った様々な料理をお楽しみいただけます。



Waikiki Style PREMIUM LOCO MOCO



ハワイ州観光局公認プログラム
"111-HAWAII AWARD" ハワイフード・ロコモコ部門
ワイキキ本店のロコモコが3年連続
1位獲得! 殿堂入り

厳選されたビーフパティに本場ハワイのグレービーソースを使用したハワイNo.1プレミアム・ロコモコ。

**ワイキキスタイル
プレミアム・ロコモコ** 2パティ 1900 (税込 2090)
2エッグ



プレミアム・ロコモコ 1パティ 1200 (税込 1320)
1エッグ

トッピング TOPPING	
	マカロニサラダ +¥150 (税込 165) Macaroni Salad
	アボカド +¥200 (税込 220) Avocado
	チーズ +¥200 (税込 220) Cheese

追加してロコモコをカスタマイズ!

Aloha Mix Plate

ハワイのローカルフードがいろいろ楽しめる贅沢プレート!

アロハMIXプレート 2200 (税込 2420)

- ロコモコ・グレービーソース
- マグロとシーアスパラガスのポキ
- ノースショア・ガーリックシュリンプ
- モチコ・フライドチキン
- ミックスサラダ



醤油ベースのタレでマグロを絡めた
ハワイの代表的なローカルフード

RICE BOWL

ハワイアン海鮮丼

- 本日のスープ
- デリ付



マグロと釜揚げしらすのポキ丼 1480 (税込 1628)
Tuna and Boiled Whitebait Poke Rice Bowl



マグロとアボカドのポキ丼 1580 (税込 1738)
Tuna and Avocado Poke Rice Bowl

PLATE

- 本日のスープ
- デリ●ライス付

モチコ・フライドチキン・プレート 1180 (税込 1298)
MOCHIKO Fried Chicken Plate

もち粉をたっぷりまぶして揚げた、外はカリカリ、中はジューシーなハワイのから揚げ



**モチコ・フライドチキン・プレート
おろしポン酢** 1250 (税込 1375)

MOCHIKO Fried Chicken Plate
Served with Grated Daikon Radish & Ponzu Citrus Sauce
大根おろしとポン酢でさっぱりと!



**モチコ・フライドチキン・プレート
南蛮ソース** 1280 (税込 1408)

MOCHIKO Fried Chicken Plate
in Sweet & Sour Sauce, Served with Tartar Sauce
甘辛南蛮タレとタルタルソース



**ノースショア・レモンバター
ガーリックシュリンプ・プレート** 1480 (税込 1628)
North Shore Garlic Shrimp Plate with Lemon Butter

ノースショア・ガーリックシュリンプ・プレート 1480 (税込 1628)
North Shore Garlic Shrimp Plate

DRINKBAR ドリンクバー

セットドリンクバー	¥390 (税込 429)
●3歳までのお子さま	無料
●小学生以下	¥200 (税込 220)
●単品	¥580 (税込 638)



SIDE 組み合わせて、もっと楽しめる!

MINI SALAD	BAGUETTE	GARLIC TOAST
ミニサラダ ¥380 (税込 418)	バケット ¥250 (税込 275)	ガーリックトースト ¥350 (税込 385)

+¥50 (税込 55) で
ライス大盛に
変更できます
Rice Large Serving

マンチーズパンケーキ
MUNCHIES PANCAKE

お食事として楽しめる、甘さ控えめのミールパンケーキ



グリルチキン&シーザー 1180
Grilled Chicken & Caesar (税込 1298)



サーモン&アボカド 1380
Salmon & Avocado (税込 1518)



ソーセージ&エッグ 990
Sausage & Egg (税込 1089)

SALAD



Hawaiian Local COBB SALAD

ハワイアン・ローカルコブサラダ 2250
(税込 2475)

グリルシュリンプ / アボカド / 紫芋 / トマト / ブロッコリー
グリルチキン / ボイルドエッグ / カッテージチーズ / スプラウト

3名様以上の
シェアに
おすすめ!

CAESAR SALAD
with Prosciutto

たっぷりチーズと生ハム、
サクサクガーリックトースト

生ハムシーザーサラダ 880
(税込 968)

GREEN SALAD
with Kale and Sprouts

栄養価の高いケールと
スプラウトを使用しました

**ケールとスプラウトの
グリーンサラダ 塩麹ドレッシング** 990
(税込 1089)

DRINKBAR ドリンクバー

セットドリンクバー ¥390 (税込 429)

●3歳までのお子さま 無料

●小学生以下 ¥200 (税込 220)

●単品 ¥580 (税込 638)

SIDE 組み合わせて、もっと楽しめる!

MINI SALAD

ミニサラダ
¥380 (税込 418)



BAGUETTE

バケット
¥250 (税込 275)



GARLIC TOAST

ガーリックトースト
¥350 (税込 385)



RICE

ライス
¥200 (税込 220)



ライス大盛
Large Serving
+¥50 (税込 55)



カラマリフリット 850
アイオリソース (税込 935)
Calamari Fritti with Aioli Sauce



モチコ・フライドチキン 780
MOCHIKO Fried Chicken (税込 858)
もち粉を使ったから揚げ。



シャカシャカポテト ALL 600
French Fries with Seasoning Powder (税込 660)

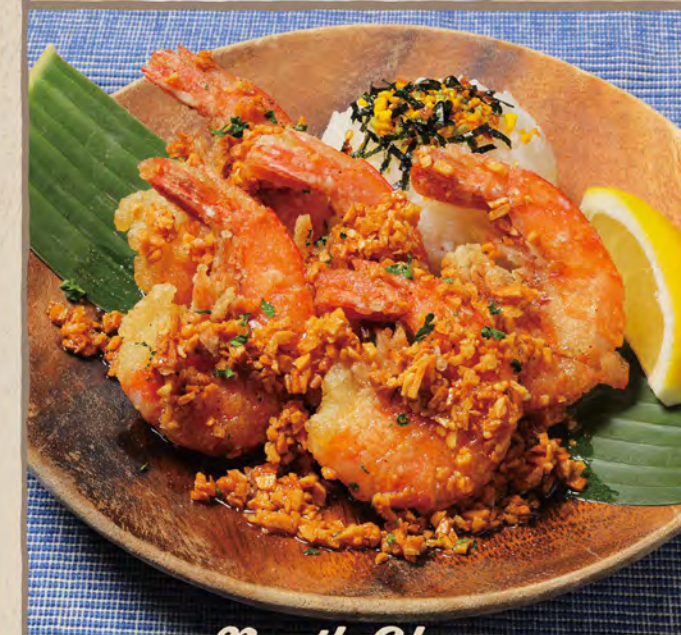
●フレーバーをお選びください
ガーリック / チーズ / ココナッツカレー
Garlic / Cheese / Coconut Curry

フライドポテト 550
French Fries (税込 605)



**スモークサーモン
カルパッチョ** 890
Smoked Salmon Carpaccio (税込 979)

生ハムとサラミ 900
Prosciutto and Salami (税込 990)



**North Shore
Garlic Shrimp**

**ノースショア
ガーリックシュリンプ** 1250
オアフ島ノースショア名物のB級グルメ!
(税込 1375)



淡路島オニオングラタンスープ 480
Awaji Island Onion Gratin Soup (税込 528)



コーンクリームスープ 380
Creamy Corn Soup (税込 418)



Fried Comba

フライドコンボ 1200 (税込 1320)

フライドポテト
French Fries
モチコ・フライドチキン
MOCHIKO Fried Chicken
カラマリフリット
Calamari Fritti

シェアして
いろいろ
食べられる

ALOHA TABLE Original PANCAKE

オリジナル パンケーキ

もち粉を使用した、もちっと食感生地。
爽やかなリコイバターとふわふわホイップクリーム



Whip Cream & Butter

ホイップ&バター

1100
(税込 1210)



Caramelized Banana

バナナキャラメリゼ

香ばしくキャラメリゼしたバナナとミックスナッツ

1350
(税込 1485)



Berry & Berry

ベリーベリー

ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー
3種のベリーがたっぷり!

1580
(税込 1738)

DRINK BAR

セットドリンクバー

¥390 (税込 429)

●3歳までのお子さま 無料

●小学生以下 ¥200 (税込 220)

●単品 ¥580 (税込 638)



ACAI BOWL



スーパーフルーツアサイーに、
グラノーラとフレッシュフルーツをトッピング!



アサイーボウル
ベリーベリー

990
(税込 1089)

王道のいちご&バナナ&ブルーベリー!



アサイーボウル
ココナッツマンゴー

930
(税込 1023)

濃厚なココナッツソースがベストマッチ



アサイーボウル
アイランドヨーグルト

1080
(税込 1188)

フルーツ5種に水切りヨーグルトをトッピング



ICE CREAM

アイスクリーム

ALL 450 (税込 495)

●フレーバーをお選びください。



バニラ
Vanilla



マンゴー
Mango



ココナッツ
Coconut

NON-ALCOHOL DRINK

SOFT DRINK

コカ・コーラ 480
Coca-cola (税込 528)

ジンジャーエール 480
Ginger Ale (税込 528)

パイナップルジュース 500
Pineapple Juice (税込 550)

マンゴー・ミックスジュース 500
Mango MIX Juice (税込 550)

グアバ・ミックスジュース 500
Guava MIX Juice (税込 550)

NON-ALCOHOL COCKTAILS

マンゴー・チチ 750
Mango Chi Chi (税込 825)
Coconut Syrup / Mango J / Milk

トロピカルミックスティー 680
Tropical MIX Tea (税込 748)
Frozen (Strawberry, Pineapple, Mango) / Iced Tea

アイランドフルーツクーラー 750
Island Fruit Cooler (税込 825)
Guava J / Mango J / Pineapple J



DRINK BAR

セットドリンクバー

¥390 (税込 429)

●3歳までのお子さま 無料

●小学生以下 ¥200 (税込 220)

●単品 ¥580 (税込 638)



環境に配慮して 廃棄物を出さない
ステンレスストローをご提供しております

ストローが不要な場合や、紙ストローをご希望の方は
スタッフへお申し付けください

衛生的にお使いいただけるよう専用洗剤で洗浄しております



洗浄の検証結果

BEER



Heineken

ハイネケン生ビール 600
Draft Beer (税込 660)



ヒナノビール【瓶】 Bottle 850
Hinano Beer (税込 935)
すっきりした飲み口、
さわやかな後味。



キリン
グリーンスフリー 550
KIRIN Green's Free (税込 605)
ノンアルコールビール

HAWAIIAN CRAFT BEER



ハワイNo.1クラフトビール 
**KONA
BEER ALL 920** (税込 1012)

- **ロングボード**
LONGBOARD -Island Lager-
深い味わいとおさえられた苦味。
- **ビッグウェーブ**
BIG WAVE -Golden Ale-
フルーティーな香り、始めの一杯に!
- **ハナレイ**
HANALEI -Island IPA-
ホップの苦味と
南国フルーツの甘味が絶妙!

WINE



ハウスワイン 白 赤 Glass 580
House Wine (White / Red) (税込 638)

マウイブラン  Bottle 4200
Maui Blanc -Pineapple Wine- (税込 4620)
マウイ島パイナップル100%のワイン。

メレ ウルパラクア レッド 赤 Bottle 5800
Mele Ulupalakua (Red) (税込 6380)
ハワイ生まれの赤ワイン。果実味豊かで濃厚な味わい

OTHERS

強炭酸ハイボール 550
Highball (税込 605)

ジンジャー・ハイボール 550
Ginger Highball (税込 605)

コーク・ハイボール 550
Coke Highball (税込 605)

レモンサワー 550
Lemon Sour (税込 605)

ミックスベリーサワー 680
MIX Berry Sour (税込 748)

フルーツミックスサワー 680
Fruit MIX Sour (税込 748)

ウーロンハイ 500
Oolong Hi (税込 550)

ジャスミンハイ 500
Jasmine Hi (税込 550)

TROPICAL COCKTAILS

お酒が
入っています



*Hawaiian
Cooler*

ハワイアンクーラー 880
Passoa / Pineapple J (税込 968)
Guava Juice / Mango J



*Pina
Colada*

ピナコラーダ 880
Rum / Coconut Liqueur (税込 968)
Pineapple J / Milk



Mojito

モヒート 820
Rum / Syrup / Mint (税込 902)
Lime J / Sparkling Water



*Blue
Hawaii*

ブルーハワイ 820
Rum / Blue Curacao (税込 902)
Pineapple J



お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。
Drinking alcohol is prohibited by law for customers driving a car or are under the age of 20.