

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 1846)
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 1846)
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 choose 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)



Grilled

アンガスビーフステーキ オニオンソース 200g 2750 (税込 3025)
Angus Beef Steak with Onion Sauce
良質な赤身肉の旨味たっぷりステーキ

リブフィンガー カットステーキ 150g 1780 (税込 1958)
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けりコンボ!

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 ガーリックシュリンプ 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

DRINK BAR ドリンクバー

セットドリンクバー ¥390 (税込 429)

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



SIDE 組み合わせで、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 276)



GARLIC TOAST

ガーリックトースト ¥350 (税込 385)



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



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 2エッグ 1900 (税込 2090)



プレミアム・ロコモコ 1パティ 1エッグ 1200 (税込 1320)

トッピング
TOPPING

追加してロコモコを
カスタマイズ!

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

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 2300 (税込 2530)

- 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

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

●本日のスープ
●デリ ●ライス付

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 1250 (税込 1375)
おろしポン酢

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 1280 (税込 1408)
南蛮ソース

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

DRINK BAR ドリンクバー

セットドリンクバー	¥390 (税込 429)
●3歳までのお子様	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)
--------------------------------------	-----------------------------------	--

+¥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

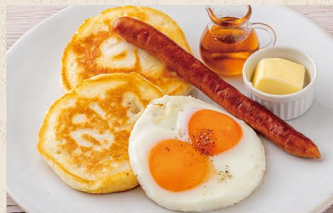
お食事として楽しめる、甘さ控えめのミールパンケーキ



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



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



ソーセージ&エッグ 990 (税込 1089)
Sausage & Egg

SALAD



Hawaiian Local COBB SALAD

2-3名様
のシェアに
おすすめ!

ハワイアン・ローカルコブサラダ 1680 (税込 1848)

ミックスリーフ / アボカド / パプリカ / トマト / チキン
サツマイモ / ベーコン / ボイルドエッグ / カッテージチーズ

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 425)

●3歳までのお子様 無料

●小学生以下 ¥200 (税込 220)

●単品 ¥580 (税込 636)

SIDE 組み合わせで、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)



RISE

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
アイオリソース
Calamari Fritti with Aioli Sauce 850 (税込 935)



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



パウダーを入れて
シャカシャカ!

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

●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



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

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

フライドポテト 550 (税込 605)
French Fries



North Shore
Garlic Shrimp

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



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



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



Fried Combo

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
いるいる
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

●3歳までのお子さま 無料

セットドリンクバー ●小学生以下 ¥200 (税込 220)

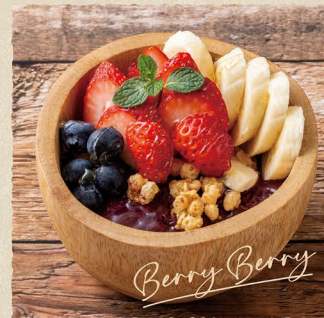
¥390 (税込 429) ●単品 ¥580 (税込 638)



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

1090
(税込 1199)

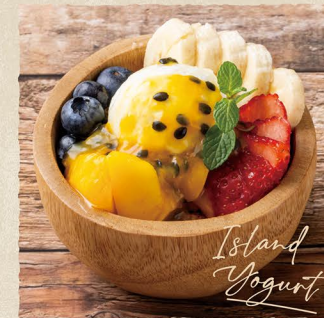
王道のいちご&バナナ&ブルーベリー!



アサイーボウル ココナッツマンゴー

990
(税込 1089)

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

1180
(税込 1298)

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

ココ・コーラ
Coca-cola

480
(税込 528)

ジンジャーエール
Ginger Ale

480
(税込 528)

パイナップルジュース
Pineapple Juice

500
(税込 550)

マンゴー・ミックスジュース
Mango MIX Juice

500
(税込 550)

グアバ・ミックスジュース
Guava MIX Juice

500
(税込 550)

NON-ALCOHOL COCKTAILS

マンゴー・チチ
Mango Chi Chi

750
(税込 825)

アーノルド・パーマー
Arnold Parmer
Tea / Lemonade

750
(税込 825)

アイランド
フルーツクーラー
Island Fruit Cooler

750
(税込 825)



DRINK BAR

●3歳までのお子さま 無料

セットドリンクバー ●小学生以下 ¥200 (税込 220)

¥390 (税込 429) ●単品 ¥580 (税込 638)



BEER



Heineken Draft Beer
ハイネケン生ビール

Regular 300ml Glass 690 (税込 759)
Large 600ml Glass 1180 (税込 1298)



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



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

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
House Wine (White / Red)

Glass 580
(税込 638)

マウイブラン 
Maui Blanc -Pineapple Wine-

マウイ島パインアップル100%のワイン。
Bottle 4200
(税込 4620)

メレ ウルパカラクア レッド 赤 
Mele Ulupalakua (Red)

ハワイ生まれの赤ワイン。果実味豊かで濃厚な味わい
Bottle 5800
(税込 6380)

OTHERS

Regular 580
470ml Glass (税込 638)

Large 800
600ml Glass (税込 880)

Regular 600
470ml Glass (税込 660)

Large 830
600ml Glass (税込 913)

強炭酸ハイボール
Highball

ジャズミンハイ
Jasmine Hi

コーク・ハイボール
Coke Highball

レモンサワー
Lemon Sour

グレープフルーツサワー
Grapefruit Sour

ウーロンハイ
Oolong Hi

パインサワー
Pineapple Sour

ラムコーク
Rum Coke

マリブパイン
Malibu Pineapple

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
Guava Juice / Mango J (税込 968)



Pina
Colada

ピニャコラーダ 880
Rum / Coconut Liqueur
Pineapple J / Milk (税込 968)



Mojito

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



Blue
Hawaii

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



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.