



# Aloha Table

WAIKIKI

## DINNER MENU



### PUPUS & SMALL DISHES

#### [POKE]

**ISLAND CATCHED AHI POKE** | \$18.00

近海マグロのポケ  
SASHIMI GRADE TUNA, TOSSED WITH GREEN ONION, ONION, SEAWEED,  
SEA ASPARAGUS AND HOME MADE POKE SAUCE.

**SALMON LEMON POKE** | \$16.5

サーモンのレモンポケ  
LOMI-LOMI STYLE SALMON, TOSSED WITH TOMATO, ONION, CUCUMBER, AND  
ORIGINAL LEMON SAUCE AND CHIMICHURRI SAUCE.

**SCALLOP GINGER-LIME POKE** | \$18.00

ホタテのライムジンジャーポケ  
FRESH SCALLOPS TOSSED WITH ONION, SEA ASPARAGUS, BLACK TOBIRO, SLICED  
LIME AND HOME MADE GINGER-LIME POKE SAUCE.

**ALOHA TOFU POKE** | \$7.50

ハワイ産アロハ豆腐とシーアスパラガスのポケ  
LOCAL MADE TOFU TOSSED WITH ONION, SEA ASPARAGUS SEAWEED, EDAMAME, AND  
HOME MADE POKE SAUCE.

**POKE SAMPLER** | \$27.00

ポケの3種盛り(アヒ・サーモン・ホタテ)  
ASSORTED WITH AHI, SALMON AND SCALLOP

#### [APPETIZERS]

**SPICY PICKLED PINEAPPLE** | \$6.50

パイナップルのピリキピクルス  
ORIGINAL PICKED PINEAPPLE WITH JALAPENO PEPPER

**PIPIKAULA** (HAWAIIAN BEEF JERKY) | \$6.50

ピピカウラ(半生ビーフジャーキー)

**EDAMAME** | SEA SALT \$6.0 GARLIC \$6.5

エダマメ

**KALUA PORK WITH CABBAGE** | \$12.00

カルアポークキャベツ  
STIR-FRIED CABBAGE AND SMOKED PORK WITH BBQ SAUCE

**CLASSIC GARLIC SHRIMP (8PC)** | \$18.00

クラシックガーリックシュリンプ  
CHANGES FLAVORS (+\$2) LEMON BUTTER OR SPICY CHILLI  
+\$2でレモンバターか スパイシーチリへ変更可能

**MOCHIKO FRIED CHICKEN** | \$15.00

モチコ唐揚げフライドチキン  
ADD DIPPING SAUCE (+\$2) RANCH / TERIYAKI / BUFFALO / BBQ

**FRENCH FRIES** | SEA SALT \$7.5 GARLIC \$8.5

フライドポテト

**KALUA PORK NACHOS** | \$15.00

カルアポークナチョス  
KALUA PORK, GUACAMOLE, SOUR CREAM, BELL PEPPER, MELTED CHEESE, OLIVES,  
CILANTRO, BBQ SAUCE, AND SALSA

#### [SALAD]

**ORIGINAL SPINACH SALAD** | \$12.00

オリジナルほうれん草のサラダ  
TOPPED WITH FRIED GARLIC, CRISPY BACON, POACHED EGG AND WARM VINAIGRETTE DRESSING

**HAWAIIAN COBB SALD** | \$13.00

アイランドコブサラダ  
TOPPED WITH CHICKEN, CRISPY BACON, AVOCADO, HARD BOILED LOCAL EGG, BELL PEPPER,  
LOCAL TOMATO AND BLUE CHEESE. SERVING WITH ORIGINAL COBB DRESSING.

### KEIKI MENU

KIDS UNDER 12 YEARS OLD AND UNDER | \$12.00  
COMES WITH FRENCH FRIES, FRUITS, GUMMY AND KIDS DRINK.

**KIDS LOCO MOCO PLATE**

キッズ・ロコモコプレート

**KIDS PASTA PLATE**

キッズ・ミートソーススパゲティプレート

< KIDS DRINK >  
ORANGE JUICE / GUAVA JUICE  
PINEAPPLE JUICE / APPLE JUICE  
COKE / DIET COKE  
SPRITE / GINGER ALE

### MAIN DISHES

#### [OUR SIGNITURE]

**KOBE STYLE SUPREME LOCO MOCO** | \$23.50

プレミアムロコモコ  
TWO MOUTH-WATERING PATTIES OF KOBE-STYLE BEEF ON SHORT GRAIN RICE. DEMI  
GLAZE SAUCE WITH MUSHROOMS AND ONIONS. TOPPED WITH TWO SUNNY SIDE UP EGGS.

**KING SIZE LOCO MOCO** | \$33.00

キングサイズ・ロコモコ  
FOUR MOUTH-WATERING PATTIES OF KOBE-STYLE BEEF ON THE LARGE RICE. DEMI GLAZE  
SAUCE WITH MUSHROOMS AND ONIONS. TOPPED WITH TWO SUNNY SIDE UP EGGS.

**VEGAN LOCO MOCO** | \$25.00

ヴィーガン・ロコモコ  
BEYOND MEAT PATTY, JUST EGG, PICKLED CAULIFLOWER, RED CABBAGE COLESLAW,  
TOFU & SEA ASPARAGUS, HEMP SEED, PLANT BASED GRAVY SAUCE AND RICE.

#### SPECIAL TOPPING

##### NO.1 TOPPING SET

< FRIED ONION + MAC SALAD >  
フライドオニオン & マカロニサラダ  
\$3.50

##### FRIED ONION

フライドオニオン \$2.00

##### MAC SALAD

マカロニサラダ \$2.00

##### AVOCADO

アボカド \$5.00

##### BACON

ベーコン \$3.50

##### MELTED CHEESE

チーズ \$2.00

##### CHANGE TO GARLIC RICE

ガーリックライスへ変更 +\$2.00

#### [FROM MAKAI]

**"FURIKAKE" SEARED AHI** | \$40.00

アヒの炙りステーキ WITH GINGER SOY SAUCE VINAIGRETTE

**GRILLED MAHIMAH** | \$35.00

マヒマヒのグリル WITH COCONUTS CURRY SAUCE

LOCAL CATCH MAHI-MAHI AND 2PC SCALLOPS SERVED WITH COCONUTS CURRY SAUCE.  
COMES WITH COUSCOUS AND CAULIFLOWER RICE.

#### [FROM MAUKA]

**BIG ISLAND LOCO BURGER** | \$28.00

ビッグアイランド・ロコ・バーガー  
100% BEEF ORIGINAL PATTY INCLUDED ONION & FLOUR. DOUBLE PATTIES! SERVED WITH  
BRIOCHE, AVOCADO, CHEESE, BACON, OVER-MEDIUM EGG, FRIED ONION, BBQ SAUCE AND  
GRAVY SAUCE.

**GRILLED PORK CHOPS** | \$37.00

ポークチョップグリル WITH PINEAPPLE CHIMICHURRI SAUCE AND  
BALSAMIC VINEGAR

TWO SOUS VIDE 100Z PORK CHOPS WITH PINEAPPLE CHIMICHURRI SAUCE AND BALSAMIC  
VINEGAR. SERVED WITH COUSCOUS AND CAULIFLOWER RICE.

**MOUNTAIN BEEF KALBI GRILL** | \$37.00

ビーフカルビの鉄板グリル〜ダイヤモンドヘッドスタイル〜  
SERVED WITH GARLIC RICE, CORN AND WATERCRESS

**9OZ RIB EYE STEAK** | \$47.00

リブアイステーキ  
SAUTÉED WITH ONION AND LOCAL MUSHROOM. HOMEMADE HAWAIIAN GINGER SAUCE ON SIDE.

#### SIDE MENU

RICE \$3.50

ライス

GARLIC RICE \$5.50

ガーリックライス

GRILLED ASPARAGUS \$5.50

アスパラガスのグリル

GRILLED CORN \$5.50

コーン

### SWEETS MENU

**"OREO" TIRAMISU** | \$10.00

オレオのティラミス  
HOME MADE TIRAMISU WITH OREO

**FROZEN MUD CHOCOLATE CAKE** | \$10.00

チョコレート・マッドパイ  
WITH CHOCOLATE SAUCE, ALMOND NUTS AND COCOA POWDERS

**BASQUE CHEESE CAKE** | \$11.00

バスクチーズケーキ  
WITH MANGO SAUCE

**LOCAL MADE ICE CREAM** | \$5.00

ハワイ産アイスクリーム (バニラ / マンゴー / リリコイ)  
(VANILLA / MANGO / LILIKOI)



# Aloha Table

WAIKIKI

## DRINK MENU



### TROPICAL COCKTAIL

#### RECOMMEND **WHOLE PINEAPPLE PINA COLADA** | \$28.00

丸ごとパイナップルのピニャコラーダ  
WHITE RUM, COCONUT CREAM, FRESH PINEAPPLE, BLENDED WITH ICE, POURED IN A WHOLE PINEAPPLE BOWL

#### RECOMMEND **LOCO TREASURE** | \$16.00

ロコ・トレジャー  
WHITE RUM, COCONUT RUM, VELVET FALERNUM, COCONUT WATER, COCONUT TAPIOCA BOBA, LIME POURED OVER ICE IN A COCONUT CUP

#### **ALOHA MAI TAI** | \$15.00

アロハ・マイタイ  
MAHINA DARK RUM, WHITE RUM, GRANDMARNIER, APEROL, PINEAPPLE JUICE, GUAVA JUICE, LIME JUICE

#### **FRESH PINEAPPLE BLUE HAWAII** | \$15.00

フレッシュパイナップルのブルーハワイ  
WHITE RUM, VELVET FALERNUM, FRESH PINEAPPLE BLUE CURACAO

#### **STRAWBERRY LAVA FLOW** | \$16.00

イチゴのラバ・フロー  
WHITE RUM, COCONUT CREAM, FRESH PINEAPPLE, STRAWBERRY PUREE, BLENDED WITH ICE

#### **MOJITO** | \$15.00

モヒート  
WHITE RUM, FRESH MINTS, BROWN SYRUP, LIME JUICE AND SODA.

### BEER

#### RECOMMEND **ALOHA BLONDE ALE (TAP)** | \$8.50

アロハ・ブロンドエール

#### **SEASONAL ROTATION (TAP)** | \$9.00

季節限定の変わり種ビール

#### **HIKER'S DREAM IPA** IN SPECIAL COLLABORATION (CAN) | \$8.00

ハイカーズ・ドリームIPA

#### **BIG WAVE GOLDEN ALE (BOTTLE)** | \$7.00

ビッグウェーブ・ゴールデンエール

#### **ORION BEER (BOTTLE)** JAPANESE OKINAWAN RICE LAGER | \$8.00

オリオン・ビール

#### **BUD LIGHT (BOTTLE)** | \$6.50

バドライト

### WINE

\*PLEASE ASK THE STAFF ABOUT OUR BOTTLE WINE LIST

#### **CABERNET SAUVIGNON** | \$9.00

カベルネソービニオン

#### **PINOT NOIR** | \$9.00

ピノノワール

#### **CHARDONNAY** | \$9.00

シャルドネ

#### **SAUVIGNON BLANC** | \$9.00

ソービニオンブラン

#### **SPARKLING WINE** | \$10.00

スパークリングワイン

### CLASSICS WITH LOCAL TWISTS

#### **LILIKOI MOJITO** | \$16.00

リリコイ・モヒート

WHITE RUM, VELVET FALERNUM, LILIKOI(PASSIONFRUIT) SYRUP, LIME JUICE, LILIKOI JAM, SODA WATER

#### **PANILOLO OLD FASHIONED** | \$15.00

パニオロ・オールドファッション

PANILOLO HAWAIIAN WHISKY, ANGOSTURA BITTERS, BROWN SUGAR CUBE, ORANGE PEEL

#### **MAUI GINGER MULE** | \$14.00

マウイ・ジンジャーミュール

MAUI PAU VODKA, GINGER BEER, LIME JUICE

#### RECOMMEND **MANOA PINEAPPLE MIMOSA** | \$10.00

マノア・パイナップルミモザ

MANOA HONEY PINEAPPLE MEAD, PINEAPPLE JUICE

#### **MANOA ORANGE LILIKOI MIMOSA** | \$10.00

マノア・オレンジリリコイミモザ

MANOA HONEY LILIKOI MEAD, ORANGE JUICE

### BEER COCKTAIL

#### RECOMMEND **FRESH PINEAPPLE BEER** | \$7.80

フレッシュパイナップルビール  
ALOHA BLONDE ALE, FRESH PINEAPPLE PULP JUICE

#### **GUAVA BEER CHELADA** | \$7.80

グアバビール・チェラーダ  
ALOHA BLONDE ALE, GUAVA JUICE, LI HING MUI POWDER

### NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

#### **VIRGIN BLUE HAWAII** | \$9.50

バージン・ブルーハワイ

#### **VIRGIN LILIKOI MOJITO** | \$11.00

バージン・リリコイ・モヒート

#### **VIRGIN LAVA FLOW** | \$12.00

バージン・ラバ・フロー

#### **WHOLE PINEAPPLE VIRGIN PINA COLADA** 丸ごとパイナップルのバージン・ピニャコラーダ | \$22.00

### LEMONADE & TEA & COFFEE

#### **HOMEMADE LEMONADE** | \$6.50

ホームメイド・レモネード

#### **STRAWBERRY LEMONADE** | \$7.00

ストロベリー・レモネード

#### **PLANTATION ICED TEA** | \$7.50

プランテーション・アイスティー

#### **TROPICAL ICED TEA** | \$5.00

トロピカル・アイスティー

#### **COFFEE ICE/HOT** | \$5.00

コーヒー アイス / ホット

#### **HOT BLACK TEA** | \$5.00

紅茶