

ポキボウル POKE BOWL

モダンオーセンティック # 食感デザイン # おしゃれに # 楽しく

STEP.1 フレーバーをチョイス /

共通食材

玉ねぎ / ねぎ / アボカド / 紫キャベツ / きゅうり / ピーナッツ / 枝豆 / ふりかけ / ごま



醤油クラシック

共通食材 / オリジナル醤油だれ
フライドオニオン / ガリ



わさびジャパニーズ

共通食材 / オリジナル醤油だれ
わさびマヨ / チリペッパー
フライドオニオン / ガリ



スパイシーマヨ

共通食材 / 特製スパイシーマヨ
フライドオニオン / チリペッパー
トビコ / 赤玉ビクルス



コリアン

共通食材 / 自家製コチュジャンソース
温玉 / キムチ



ハニー味噌

共通食材 / 特製ハニー味噌ソース
フライドオニオン / チリペッパー
ガリ



旨塩ガーリック

共通食材 / 旨塩ガーリックソース
フライドオニオン / フライドガーリック
チリペッパー / 赤玉ビクルス

STEP.2 お魚をチョイス /



マグロ
Maguro



サーモン
Salmon



ミックス (¥100)
Maguro & Salmon

STEP.3 サイズをチョイス /

Regular



¥1,600

レギュラーサイズ：米量150g

Harf



¥850

ハーフサイズ：米量75g

数量限定

季節の ポキボウル

Seasonal
Poke Bowl

季節で変わる旬の魚・食材を使った
特別なポキボウル

タコのピリ辛
ガーリックポキボウル
& パプリカマヨネーズ

Spicy Garlic Octopus Poke Bowl
with Paprika Mayonnaise

Regular ¥1,700 Small ¥900

現在のメニューは
スタッフにお尋ねください



Large Size Option

ご飯大盛り ¥160
Large serving of rice

具材大盛り ¥650
Large serving of ingredients

全部大盛り ¥800
All large portions

TOPPING

¥120

マカロニサラダ / シーサラダ / キャロットラペ
納豆 / めかぶ / 温玉 / 高菜
フライドガーリック / ハラペーニョ / キムチ
Macaroni Salad / Seaweed Salad / Carrot Rapée
Natto / Mekabu / Soft-Boiled Egg / Takana
Fried Garlic / Jalapeno / Kimchi

¥160

とびこ / トマトサルサ / ケールサラダ
Flying Fish Roe / Tomato Salsa / kale Salad

¥200



スペシャルトッピング
マカロニサラダとシーサラダ
を加えたハワイアンな具沢山ポキ!
Macaroni Salad & Seaweed Salad



数量限定 アサイーボウル

ACAI BOWL

美味しくキレイに # ヘルシー
素材にこだわる



Standard



スタンダード
¥1,500

苺 / バナナ / ブルーベリー / アガベシロップ
自家製グラノーラ / ココナッツファイン
*全てのアサイーボウルのベースです

Peanuts



ピーナッツ
¥1,650

スタンダード / ピーナッツバター
ローストピーナッツ

Special



スペシャル
¥1,700

スタンダード / グreekヨーグルト

Deluxe



デラックス
¥1,700

スタンダード / カカオニブ
ヘンプシード / チアシード

Fruit



フルーツ
¥1,700

スタンダード / マンゴー / パイナップル

Comhoney



コムハニー
¥1,750

スタンダード / コムハニー

Greek Yogurt



グreekヨーグルト
¥1,400

苺 / バナナ / ブルーベリー / アガベシロップ
自家製グラノーラ / ココナッツファイン

*アサイーは乗っておりません

ヨーグルトボウル

ACAI BOWL Topping

¥120

自家製グラノーラ / カカオニブ / ヘンプシード / チアシード
Homemade Granola / Cacao Nibs / Hemp Seeds / Chia Seeds

¥160

苺 / バナナ / ブルーベリー / マンゴー / パイナップル / ピーナッツ
Strawberry / Banana / Blueberry / Mango / Pineapple / Peanuts

¥200

マダガスカルバニラアイス (100% ナチュラルアイス)
グreekヨーグルト / コムハニー
Madagascar Vanilla Ice Cream / Greek Yogurt / Comhoney

価格はすべて税込です



ROCO ロコモコ MOCO

#Hawaiian Favorite # ハワイ気分
エネルギーチャージ

ご飯の上にハンバーグと目玉焼きを乗せ
自家製ソースで仕上げるハワイの名物料理

¥1,500

＼ ソースをチョイス /

赤ワインデミグラスソース
Red Wine Demi-Glace Sauce

シャリアピンソース
Chaliapin Sauce



*和風オニオンステーキソース

LOCO MOCO Topping

¥120

マカロニサラダ / W 目玉焼き
Macaroni salad / Double Fried Egg

¥160

チェダーチーズ / アボカド / ご飯大盛り
Cheddar Cheese / Avocado / Upsized Rice

¥600

W ハンバーグ
Double Hamburg Steak

黒カレー Canal CURRY

香り豊か # 奥深い
クセになる味わい

牛バラ肉 ¥1,500
Beef Short Plate

牛ほほ肉 ¥1,500
Beef Cheek

Topping

¥120

マカロニサラダ / フライドガーリック / 目玉焼き / 温玉
Macaroni Salad / Fried Garlic / Fried Egg / Soft-Boiled Egg

¥160

アボカド / チェダーチーズ / ご飯大盛り
Avocado / Cheddar Cheese / Upsized Rice



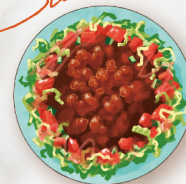
タコライス TACO RICE

#Taste Of Island # スパイス香る
やみつき注意

チリパウダーやガラムマサラで炒めた
自家製タコミート・サルサ・チーズはご飯との相性抜群



Standard



スタンダード
¥1,400

Fried egg



フライドエッグ
¥1,500

Garlic



フライド
ガーリック
¥1,500

Jalapeno



ハラペーニョ
¥1,500

Avocado



アボカド
¥1,550

Cheddar



チェダーチーズ
¥1,550

TACO RICE Topping

¥120

ハラペーニョ / 目玉焼き / マカロニサラダ / フライドガーリック
Jalapeno / Fried Egg / Macaroni Salad / Fried Garlic

¥160

アボカド / チェダーチーズ / ご飯大盛り
Avocado / Cheddar Cheese / Upsized Rice

¥500

タコミート 2 倍
Double Taco Meat

VARIETY BOWL

バラエティボウル / ハワイアンスコーン / スイーツは
日替わりのメニューです。詳しくはスタッフにお尋ねください。

パシフィック・リム # 美味しさへのこだわり
変化が楽しい



Beef Skirt Steak Bowl

牛さがりのステーキ BOWL

低温調理した牛さがりを香ばしく焼き上げ
シャリアビンソースでお楽しみください。
お好みでフライドガーリック・わさびと一緒に。

¥1,600



Roast Pork Bowl

ローストポーク BOWL

～ハワイアン醤油ソース～
ローストした豚肉を自家製のパイナップルと
出汁醤油の特製ソースと温玉で。

¥1,400



Lurou Fan

ルーローハン

五香粉を効かせた角煮とそぼろ・青梗菜・温玉を
ご飯にのせた屋台飯。
ハワイのボウルカルチャーで楽しむルーローハン。

¥1,500



Guava Ginger Pork Bowl

グアバジンジャーポーク BOWL

低温調理で柔らかく仕上げた豚肩肉を
グアバとジンジャーの特製ソースで
香ばしく焼き上げました。

¥1,400



Hawaiian BBQ Pork Bowl

ハワイアン BBQ ポーク BOWL

低温調理で柔らかく仕上げた豚肩肉を
甘みとスパイス感が重なる自家製ハワイアン
BBQ ソースで香ばしく焼き上げました。

¥1,400



Hashed Beef

ハッシュドビーフ

時間をかけて炒めた玉ねぎの甘みと
牛肉の旨みを引き出したハッシュドビーフ。
赤ワインのコクとデミグラスの深い味わいが
溶け込んだ奥行きのある仕上がりに。

¥1,400



Salad Chicken Bowl

サラダチキン BOWL

低温調理したサラダチキンと目玉焼きを
葱ソース+焦がし葱オイルで。
毎日食べくなるサラダチキンボウル。

¥1,200



Garlic Shrimp Poke Bowl

ガーリックシュリンプポキ BOWL

ブリブリのむき海老をオリジナルの
ガーリックバターレモンソースで和え
POKE BOWL スタイルに。

¥1,500



Homemade Keema Curry

自家製キーマカレー

玉ねぎ・にんじん・なすをじっくり炒め
数種のスパイスや隠し味にエスプレッソを加え
丁寧に仕上げたコク深いキーマカレー。

¥1,200



Spam & Egg Plate

スパムエッグプレート

自家製のハワイアン BBQ ソースで楽しむ
ハワイ定番の ALL DAY 楽しめる
スパムエッグプレート。

¥1,500



Protein Bowl

プロテイン BOWL

低温調理のしっとり鶏胸肉に、ブロッコリー
アボカド・ケールサラダ・温玉を添えポキ仕立てに。
自家製の旨塩ジンジャーソースで。

¥1,500



North Shore-Style
Garlic Beef Cheek Bowl

ノースショア風牛ほほの
ガーリックバターボウル

じっくり煮込んだ牛ほほ肉をガーリックバターと
出汁醤油で香ばしく焼き上げた
ノースショア風ガーリックバターボウル。

¥1,600

ハワイアンスコーン HAWAIIAN SCONE

#Taste Of Hawaii #Aloha Time
おやつ時間



ブルーベリーと
クリームチーズ
¥400



ストロベリーと
アールグレイ
¥400



チョコバナナ
¥400

スイーツ SWEETS

店内手作り # 癒しの時間
元気チャージ



バナナブレッド
エスプレッソナッツ
ココナッツクリーム
¥700



バスクチーズケーキ
季節のソース
¥700



ハワイアン
キャロットケーキ
¥600



クレームブリュレ
シナモン
¥600

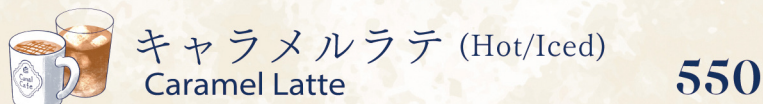
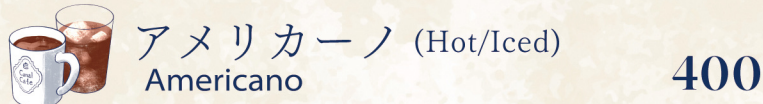
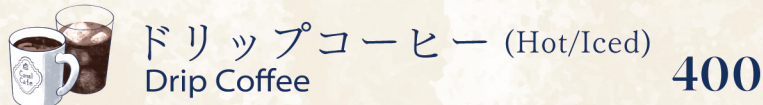


マダガスカル
バニラアイス
¥600

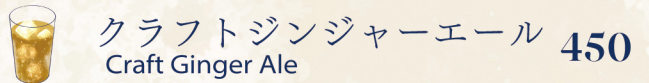
CAFE MENU

カフェメニュー

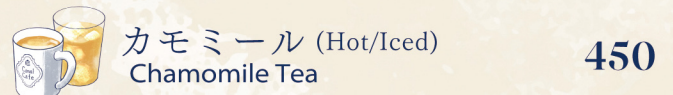
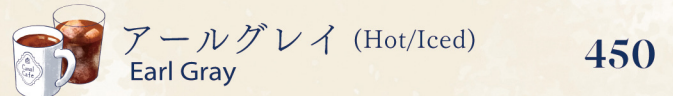
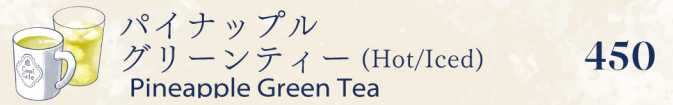
豆乳変更 (¥0) オーツミルク変更 (¥100)



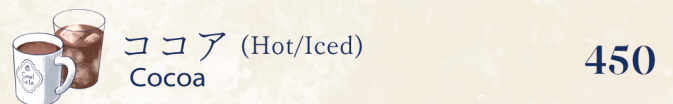
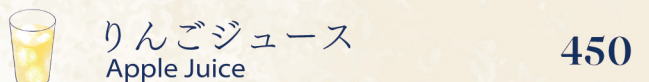
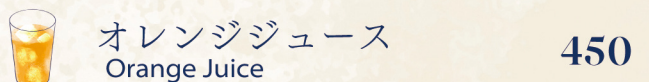
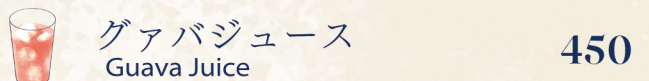
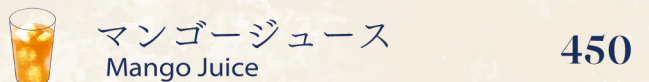
Original



Flavor Tea



Other Drink



Alcohol

