



表示価格は税抜きとなっております。20歳未満の方の飲酒は固くお断りさせて頂きます。お酒を飲まれる方でお車の方は運転代行のご利用をお願い致します。
季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございますのでご了承下さい。

Appetizer

ハワイアンな前菜のラインナップ。お酒のあてにも是非。

Ahi Poke ━━━━━━━━ **580**

アヒポキ

アヒとはハワイ語でマグロのことです。ポキは、醤油とごま油ベースのハワイのカルパッチャヨ的な前菜です。

★RECOMMEND★

Ahi & Avocado Poke ━━━━━━━━ **680**

アヒ＆アボカドポキ

アヒとアボカドは相性抜群。体に優しく美味しい一品。

🔥 Homemade Salsa Ceviche ━━━━━━━━ **680**

自家製サルサのセビーチェ

セビーチェとは南国でポピュラーな魚介のマリネです。ライムを絞ってお召し上がりください。

Anchovy Potato ━━━━━━━━ **480**

アンチョビポテト

厚切りポテトをアンチョビとガーリックで。お酒のお供にもオススメです!

Herbsalt Nuts ━━━━━━━━ **500**

ハーブソルト・ナッツ

ハワイで定番のマカダミアナッツをはじめとする、いろんな種類のナッツをハーブソルトで。

🔥 Garlic "EDAMAME" ━━━━━━━━ **400**

ガーリック・枝豆

ニンニクと唐辛子で味付けされた、ハワイのおつまみ。お酒のお供に。

Pizza

ピザ生地やチーズにこだわった本格派。

Margherita ━━━━━━ 880

マルゲリータ

フレッシュトマトソース&モツツアレラチーズ、生バジルを使用。こだわり生地のパリパリ&もっちりの本格派!

★RECOMMEND★

Quattro Formaggi ━━━━━━ 980

クアトロフォルマッジ

クアトロ=4種、フォルマッジ=チーズ、という意味のチーズ好きの為のピザ。メープルシロップをお好みで。

German Poteto ━━━━━━ 880

ジャーマンポテト

ベーコンとジャガイモの間違いない組み合わせ。お子様にも◎。





Ahijo

他では味わえない、ロイハならではのアヒージョをお楽しみ下さい。

★RECOMMEND★

Mushroom & Tomato & Shrimp ━━━━━━━━ 980

茸とトマトの海老みそアヒージョ

当店の人気メニュー海老みそパスタとアヒージョのコラボ。

Mozzarella & Yam & Mentaiko ━━━━━━━━ 880

モツツアレラと長芋の明太子アヒージョ

とろ~りモツツアレラとシャキシャキ長芋の楽しい食感。

Bake Camembert Cheese ━━━━━━━━ 980

丸ごと！焼きカマンベールのアヒージョ

カマンベールチーズを丸ごと使用したアヒージョ。香ばしさとクリーミーさのベストマッチ！

*全てのアヒージョにバゲットが4枚付いております。

*アヒージョの温め直し、追加バゲット(5枚￥200+tax)等ございますので、スタッフにお申しつけ下さい。

表示価格は税抜きとなっております。20歳未満の方の飲酒は固くお断りさせて頂きます。お酒を飲まれる方でお車の方は運転代行のご利用をお願い致します。季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございますのでご了承下さい。



表示価格は税抜きとなっております。20歳未満の方の飲酒は固くお断りさせて頂きます。お酒を飲まれる方でお車の方は運転代行のご利用をお願い致します。季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございますのでご了承下さい。

A La Carte

当店の人気メニュー「ガーリックシュリンプ」を筆頭に、みんなでシェアする一品を。

★RECOMMEND★

Garlic Shrimp ————— 780

ガーリックシュリンプ

ノースショアの名物料理。当店では殻が柔らかいソフトシェルシュリンプを使っているので、丸ごとどうぞ！

Mochiko Chicken ————— 780

モチコチキン

お餅の粉を使った、サクサクジューシーなハワイで有名なチキンの唐揚げ。アボカドディップを添えて。

Anchovy Potato ————— 480

アンチョビポテト

じゃがいもとアンチョビとガーリックのベストマッチ！

Potato Fried with Avocado Dip ————— 580

アボカドディップのポテトフライ

定番のポテトフライをアボカドのソースで。お子様用のケチャップもございますのでお申し付けください。

Fish & Chips ————— 680

フィッシュ&チップス

自家製ポテトチップスと白身魚のフリットを当店自慢のハーブ香るソースで。



表示価格は税抜きとなっております。20歳未満の方の飲酒は固くお断りさせて頂きます。お酒を飲まれる方でお車の方は運転代行のご利用をお願い致します。季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございますのでご了承下さい。

Fresh Salad

彩り豊かなフレッシュサラダ。どれもオススメなロイハ自慢のサラダ達です。

★RECOMMEND★

Cobb Salad ————— **Full 980 / Half 7**
コブサラダ (2~3人前) (1~2人)

ロバート・H・コブ氏が考案したコブサラダ。アボカドやスパムなど、いろんな種類が入った贅沢サラダ。

Avocado & Salmon, Poke Salad ————— **Full 880 / Half 6**
アボカドとサーモンのポキサラダ (2~3人前) (1~2人)

自家製のポキドレッシングで作るハワイアンなサラダ。

Chicken & Avocado, Caesar Salad ————— **Full 880 / Half 6**
チキンとアボカドのシーザーサラダ (2~3人前) (1~2人)

定番のシーザーサラダを、ロイハではアボカドとブルーチーズ香るドレッシングで。

Bacon & Mushroom & Spinach Salad ————— **Onesize 7**
ベーコンと茸のほうれん草サラダ

ベーコンと茸の温かいソースで。オープン以来10年以上愛される人気メニュー。

* Full 2~3人前 / Half 1~2人前



Beef

シェフが厳選した、こだわりの牛肉。部位によって味わいが違います。是非ご賞味下さい。

★RECOMMEND★

T-bone Steak ————— 3,980

Tボーンステーキ（約400g）

サーロインとヒレの両方を味わえるTボーンステーキ。贅沢な食べ比べは、至福のひととき。

★RECOMMEND★

One Pound Beef Steak ————— 3,480

1ポンドステーキ（約450g）

豪快に1ポンド（約450g）!!!これぞ「ザ・ステーキ」です。

Tenderloin Beef Steak ————— 1,880

国産牛ヒレステーキ（約200g）

国産牛の中でも希少な柔らかいヒレの部位を使用。特製のオニオンバターソースで。

Chicken

南国で愛される、スパイシーなチキン料理。定番のトマトチーズもオススメです。

★RECOMMEND★

🔥 **Jerk Chicken** ━━━━━━━━ 980

ジャークチキン

ハワイで人気のジャマイカ料理を、熱々の鉄板で。スパイシーさが癖になります。

🔥 **Baffalo Chicken** ━━━━━━━━ 980

バッファローチキン

NY生まれの定番チキン料理。当店ではBBQソースと合わせて、マイルドな辛さに。

Tomato & Cheese,Chicken ━━━━━━━━ 980

トマト & チーズチキン

間違いない組み合わせ!大人からお子様まで幅広い層にオススメです。

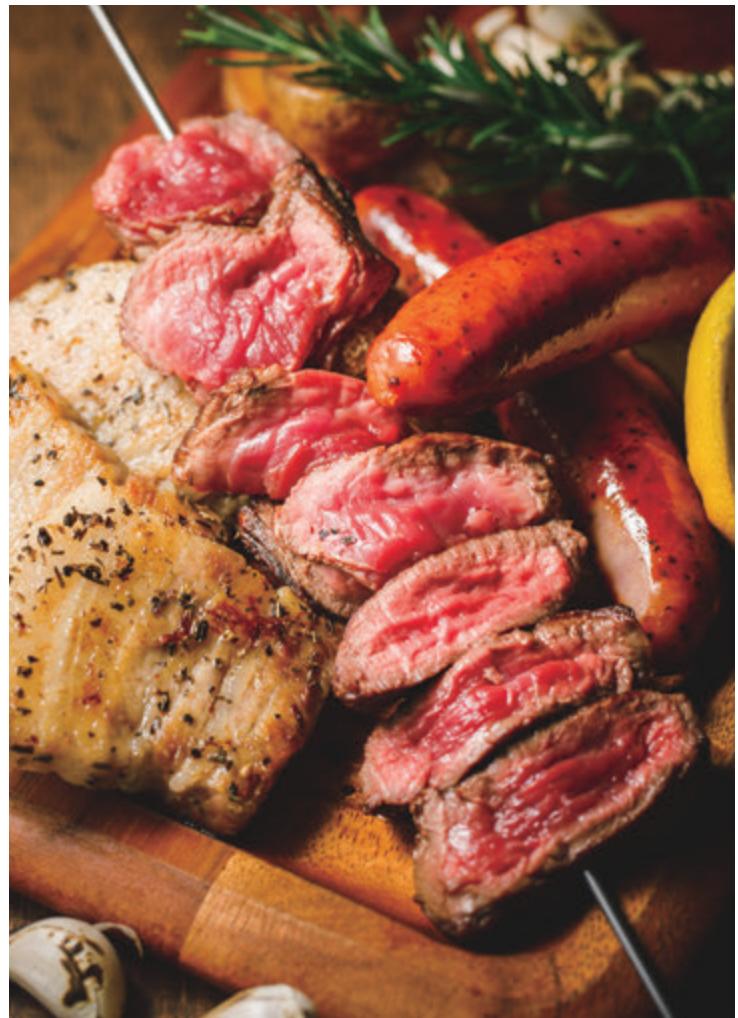
〈お肉と一緒に〉

Rice ━━━━━━━━ 200

ライス (大盛り +100)

Baguette ━━━━━━━━ 200

バゲット (5枚)



Pasta

もちもちパスタにソースを絡めて、バゲットがついつい欲しくなる。

★RECOMMEND★

Americaine Sauce ━━━━━━━━ 1,200

海老みそクリームパスタ

ロイハ創業以来、絶大な人気の海老みそクリームパスタ。ソースにバゲットをつけるのが通の食べ方。

Avocado & Mentaiko ━━━━━━━━ 1,100

アボカド&明太子

ありそうでなかった組み合わせ。ロイハオリジナルのオススメパスタです。

Tomato & Mozzarella ━━━━━━━━ 1,100

トマト&モッツァレラ

モッツァレラがとろける、ベーコンの旨味たっぷりなトマトソースパスタ。

*パスタの大盛りは+100です。





Rice

ハワイアンなライスボウルは女性やお子様にオススメです!

Ahi Poke Rice Bowl ————— 980

アヒポキライスボウル

マグロとアボカドのハワイアンなライスボウル。

Salmon Poke Rice Bowl ————— 980

サーモンポキライスボウル

サーモン&アボカドも、もちろん合います。女性に大人気!

Loco Moco Hamburg ————— 980

ロコモコハンバーグ

本場で使用するグレイビーソースを、日本向けにデミグラスとMIXしてハワイに近く、美味しくアレンジ。

*ライスボウル、ロコモコの大盛りは+100です。

表示価格は税抜きとなっております。20歳未満の方の飲酒は固くお断りさせて頂きます。お酒を飲まれる方でお車の方は運転代行のご利用をお願い致します。季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございますのでご了承下さい。



表示価格は税抜きとなっております。20歳未満の方の飲酒は固くお断りさせて頂きます。お酒を飲まれる方でお車の方は運転代行のご利用をお願い致します。季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございますのでご了承下さい。

Desserts

食後のデザートは別腹です。

★RECOMMEND★

Aloha Tower ━━━━━━━━ 580

アロハタワー

ロイハの定番デザート。お店でしつとりと焼き上げた自家製ブラウニーを使用。

Acai Bowl ━━━━━━━━ 580

アサイボウル

ハワイで人気のアサイボウル。シャーベット状にさっぱりと仕上げました。

★RECOMMEND★

French Toast ━━━━━━━━ 580

フレンチトースト

中はしつとり、外はカリッ。ほのかにココナッツ香るフレンチトースト。

Vanilla Ice ━━━━━━━━ 300

バニラビーンズ香るバニラアイス

バニラビーンズ香る、上品なアイスです。

Deep Chocolate ━━━━━━━━ 380

濃厚ショコラのアイス

厳選された力力才を使用した、濃厚な味わい。

Gelato of Season ━━━━━━━━ 350

季節のジェラート

シーズンによってフレーバーが変わるジェラート。お気軽にスタッフにお尋ね下さい。