

MAIN ロティサリーチキン

— 鶏料理 —

Rotisserie
Chicken

1/4羽…… 680
(約1人前)
1/2羽… 1280
(約2人前)
1羽…… 2380
(約4人前)



14種類のスパイスで漬け込んだ
秘伝の味!!

Queen of
Chickens
BEST 1.

+300

ロティサリー
ポテ

Rotisserie Roasted Potatoes
ロティサリーチキンの肉汁と絡めて
食べるとう美味しく旨増。オススメ!

肉を喰らえ!! Dig in, Meat-Lover!
Special
Meat Plate

肉盛り



Queen of
Chickens
BEST 3.

- ・ロティサリーチキン
- ・牛ハラミステーキ
- ・ロティサリーポテト

Sサイズ… 1580
(約2人前)
Lサイズ… 2380
(約3~4人前)



ココナツの香り抜群!
Chicken Thai Green
Curry Wrapped in a
Pie Pastry

グリーンチキンカレーの
パイ包み焼き

980

バッファロー チキンウイング

Buffalo
Chicken
Wing



おつまみに
ぴったり!特製スパイスで絡めた
辛さが美味しいチキンウイング。

3本/390
5本/590
10本/990



14種類のスパイスで漬け込んだ
秘伝の味!!

ふりふり

フライド チキン

ホットチリ・カレー・チーズ

お好きなスパイスをお選び下さい。
お客様の前でシェイク致します!

Shake and Bake Fried Chicken
(Hot Chili, Curry or Cheese Flavour)

4ピース/1180 8ピース/2080



裏メニュー

牛ハラミステーキ

Chef's Special Dish! Skirt Steak

150g / 1950 300g / 2780

表に出せない鶏屋の裏メニュー。実は…絶品です!

Queen of
Chickens
BEST 2.

とろろアボカド TAPAS

— 小皿料理 —
お好きな TAPAS を 3 種 / 5 種お選び頂けます。
内容は別紙オススメメニューをご覧ください。

・ TAPAS 3 種盛

Assorted Tapas
Plate Of 3 Dishes

940

・ TAPAS 5 種盛

Assorted Tapas
Plate Of 5 Dishes

1570



自家製 火炙り
イギリスパン

Homemade Bread

ハーフ / 480 一斤 / 780

生地から丁寧に手作り
だからふわっふわ。



本日の魚介の
ブイヤベース

Today's Seafood bouillabaisse

魚介をココットでじっくり
蒸したトマトベースの優しい味。

1680

ANTI PASTO

— 前菜 —

・ ノルウェーサーモンのカルパッチョ
赤玉ねぎとキャパンのマリネ

940

Carpaccio of Norwegian Salmon "marinated in red onions and capers"

・ 北海道タコのカルパッチョ
フレッシュトマトとガーリック

940

Carpaccio of Hokkaido Octopus "with fresh tomatoes and garlic"

・ 肉屋の生ハムでんご盛り
ピカルス付

S / 930

L / 1380

Butcher's Bry-Cured Ham Plate

・ サモーンとブロッコリーのココットキッシュ

680

Salmon and Broccoli Quiche served in a Cocotte

・ アンチョビのポテトサラダ

580

Anchovy flavoured Potato Salad

・ チーズの盛合せ
パルメジャーノ・カマンベール・
ゴルゴンゾラ・グリュール

1200

Assorted Cheese Plate "Parmegiano, Camembert, Gorgonzola, Gruyere"

魚とアボカド
岩海苔ディップ



Raw Tuna and Avocado in a Seaweed Dip

相性抜群のマグロとアボカドを特製岩海苔ディップで!

720

大盛り!!



厚切りベーコンの
シーザーサラダ

1180

Caesar Salad with
Grilled Bacon

人気のシーザーサラダに大きな厚切りベーコンを
丸ごとトッピング。お客様の前でカット致します。
※一皿約3名様分の大盛りサイズです。

お通し おかわり自由!!

彩り野菜の
バーニャカウダー



Appetizer (Eat-All-You-Can)
Bagna Cauda of Seasonal Vegetables.

みずみずしい野菜を
アンチョビとガーリックがきいた
自家製ソースにつけて。

※お通し代として600円頂いております。
There will be a table charge of 600 Yen

We charge for our appetizer Bagna Cauda that is served as an otoshi (the closest Japanese equivalent to a service charge or tip) and is available to eat as much as you want for as long as you are seated with us. Thank you.

A LA CALTE DISH

— アラカルト —

選べるエビの
アヒージョ
普通 or 辛口

Shrimp Ajillo (mild or spicy)

780



・山盛りポテトフライ Fried Potatoes 500

・ ロテサリポテト Rotisserie Roasted Potatoes 500

・ムール貝の白ワイン蒸し Cocotte of Mussels Steamed in White Wine S/1380 L/2390

Cocotte of Mussels Steamed in White Wine

+ 500 ムール貝の汁とパスタ

スパイシー
オニオンリング
タワー

Spicy Onion Ring Tower

580



骨付きカルビの
アジアンBBQ

Short Pork Rib on the Bone in an original Asian BBQ Sauce

1280

ピリ辛のオリジナル BBQ ソースで仕上げました。

とろとろ牛ホホ肉の
赤ワイン煮込み
— トースト付 —

Melt-in-your-Mouth Beef Cheek Stewed in Red Wine

赤ワインをたっぷり使い、とろとろになるまで煮込みました。トーストに付けてお召し上がり下さい。

880



PASTA・RISOTTO

— パスタ・リゾット —

Spaghetti

Blue Crab and Tomato Cream

絶品!

ワタリガニと
トマトクリーム

Special of Chefs
BEST 4



1380

・アラビアーダ Arabiata 880



ガーリック
トースト Bread 390

Garlic Toast

Risotto

Grilled Risotto with Parmegiano and a Half-Boiled Egg - Topped with Truffles

パルミジオーと半熟玉子の
焼きリゾット ~ トリの添え ~

オス
ス



980

HOME
MADE

SWEETS

— 自家製スイーツ —

誘惑
フォンダン
ショコラ

580

Fondan Chocolat

・カタレーナ Catalana 580

オス

・ヨーグルトパルフェ Yogurt Parfait 580

魅惑のフレンチトースト
— パンナ添え —

Our Special French Toast served with Vanilla

780



CHEERS!

— 乾杯ドリンク —

とりあえず...の

生は卒業!!

オススメ
なみなみ

樽詰め
スパークリング

Sparkling Wine 550



SOUR

・レモンソー 500
Lemon Sour

・グレープフルーツ
ソー 500
Grapefruit Sour

BEER

※このマークの商品は
ボトルでの提供です。

・サッポロ生ビール Sapporo Draught Beer 550

・ハイネケン Heineken (オランダ) 600
緑のラベルでおなじみの
世界170カ国以上で親しま
れるプレミアムビール。

・クルスカampo Cruzcampo (スペイン) 720
スペインビールの代表、
飲みやすい
ライトな味です。

・ギネス Guinness (アイルランド) 720
クリーミーな泡と
なめらかな喉ごしが
特長の黒ビール。

・ブルームーン Blue Moon (アメリカ) 880
コリアンダーとオレンジ
ビールの豊かな風味。
飲み口爽やかなクラフトビール。

HOME MADE

漬け込みブランデースピリッツァー

BRANDY SPRITZER

果実をごろごろ漬け込んだ特製のブランデーを
トニックウォーターで割った最強のスピリッツァー。

ALL 600



ORANGE BRANDY
SPRITZER

オレンジ
スピリッツァー



MANGO BRANDY
SPRITZER

マンゴー
スピリッツァー



APPLE BRANDY
SPRITZER

アップル
スピリッツァー



GRAPEFRUIT BRANDY
SPRITZER

グレープフルーツ
スピリッツァー



PINEAPPLE BRANDY
SPRITZER

パイナップル
スピリッツァー



BERRY BERRY BRANDY
SPRITZER

ベリーベリー
スピリッツァー



Bottle WINE

2500~

- ・赤ワインボトル
- ・白ワインボトル

GLASS WINE

680

- ・ハイスタイングラス<赤>
- ・ハイスタイングラス<白>

その他、オススメワイン多数あります！

HOME MADE SANGRIA

ワインにフルーツを
たっぷり漬け込んだ
スペイン発の
ワインカクテル。



サングリア

- ・自家製サングリア(赤) 600
- ・自家製サングリア(白) 600

MOJITO KINGモヒート

通常モヒートの3杯分。
たっぷり
1リットル!

1600



- ・モヒート 600
- ・マンゴーモヒート 700
- ・ピンクグレープモヒート 700
- ・ベリーベリーモヒート 700

COCKTAIL GIN

— カクテル — ALL 600

- ・トニック
- ・ソーダー

CAMPARI

- ・トニック
- ・ソーダー
- ・オレンジジュース

- ・ジャントロトニック
- ・マリゴコーク

RUM

- ・コーラ
- ・トニック
- ・オレンジジュース

LITCHI

- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

- ・アマレットジンジャー
- ・テキーラサンライズ

VODKA

- ・トニック
- ・ソーダー
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

CASSIS

- ・ソーダー
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・烏龍茶

WHISKY

— ウイスキー —

- ・デュアーズ 580
- ・ジャックダニエル 580
- ・ジム・ビーム
ブラック 580



SOFT DRINK

- ・コーラ 400
- ・ウーロンティー 400
- ・ペリエ 400
- ソフトドリンク —
- ・ジンジャーエール 400

COFFEE

- ・コーヒー 400 (HOT/ICE)
- ・カフェオレ 400 (HOT/ICE)