

— 鶏料理 —

肉を喰らえ!!

Dig in, Meat-Lover!
Special
Meat Plate

Rotisserie
Chicken

1/4羽……780
(約1人前)
1/2羽……1480
(約2人前)
1羽……2380
(約4人前)



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… 1780
(約2人前)
Lサイズ… 2680
(約3~4人前)

MAIN ロティサリー チキン



14種類のスパイス漬け込んだ
秘伝の味!!

Queen of
Chickens
BEST 1.

+300

ロティサリー
ポテト

Rotisserie Roasted Potatoes
ロティサリーチキンの肉汁と絡めて
食べると美味しさ倍増。オススメ!



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 チキンウィング

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ィング。

3本/390
5本/590
10本/990

14種類のスパイス漬け込んだ
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

Queen of
Chickens
BEST 2.



牛ハラミステーキ

Chef's Special Dish! Skirt Steak

300g / 2780 150g / 1950

表に出せない隠居の裏メニュー。実は…絶品です!

とっぴあす!! 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もご覧下さい。

・ 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 焼きたて
イギリスパン

Homemade Bread
生地から丁寧に手作り
だからふわふわ。

一斤 / 780 ハーフ / 480



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
ピカルステイ

L / 1380

S / 930

Butcher's Bry-Cured Ham Plate

・ サモントブロッコリ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

780

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・グリュエール

1200

Assorted Cheese Plate* Parmegiano, Camembert, Gorgonzola, Gruyere

魚とアボガド
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ガ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 おまかせ!!
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 500 円頂いております。
There will be a table charge of 500 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.

ALACALTE DISH

— アラカルト —

PASTA·RISSOTO

— パスタ・リゾット —

いろいろ
選べる **エビの
アヒージョ**
普通 or 辛口 980



Shrimp Ajillo with a topping of your choice

トッピングも下記より2種類お選び下さい。

マッシュルーム・しし唐・ミニトマト・パプリカ・オリーブ

Please choose 2 toppings out of the below

Mushroom, Green Pepper, Baby Tomatoes, Paprika, Olives

・山盛りポテトフライ Fried Potatoes 500

・ロティサリーポテト Rotisserie Roasted Potatoes 500

・ムール貝の白ワイン蒸し **BEST 5** L/2390 S/1380

Cocotte of Mussels Steamed in White Wine

+500 ムール貝のオリーブ

スパイス
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。



ガーリック
トースト **Bread** 390

Garlic
Toast

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



Risotto

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

パレルミジローと半熟玉子の
火炙きリゾット〜トリコ添え〜



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 580

Catalana

・ヨーグルトパルフェ 580

Yogurt Parfait

魅惑のフレンチトースト
〜バニラ添え〜

Our Special French Toast
served with Vanilla

880



WINE

ワイン各種

別紙ワインリストも
ございます

There is also Exhibit wine list



・スパークリングワイン ボトル

Sparkling Wine -Bottle- ワインリストを参照ください

3800~

厳選

クイチキおススメ! ボトルワイン

Recommend
Bottle Wine



赤 ヴィニャマイポ

レゼルバ ビトラル シラー (チリ)
VINA MAIPO Reserva Vitral Syrah*

香り豊かでスパイシーさもある
複雑な味わい。フルボディながら
まろやかで深みのある一本。

3000



白 アンジェロ

トレビアーノ・ダブルツォ (イタリア)
ANGELO Trebbiano d'Abruzzo

"2009年 ベストヨーロッパアンブルデューサー"
受賞! 注目の造り手による
高品質カジュアルワイン。

3000



赤 レッドウッドクリーク

カベルネ・ソヴィニオン (カリフォルニア)
REDWOOD CREEK Cabernet Sauvignon

ブラックチェリーとココアのような
風味が際立つ、深みのある
ミディアムボディタイプのワイン。

4000



白 レッドウッドクリーク

シャルドネ (カリフォルニア)
REDWOOD CREEK Chardonnay

果実味豊かで滑らかな口当たり。
熟した梨と桃の味わいが柔らかく、
スムーズな後味が特徴。

4000



赤 ブシャールペールエフィス

ブルゴーニュピノワールラヴィニエ (フランス)
BOUCHARD PERE & Fils
Bourgogne Pino Noir La Vignee

果実の風味とエキスの充実感ある味わいで
奥行きと存在感のある一本。
オイリーな肉料理との相性は◎

5000



白 ウィリアムフェヴル

シャブリ (フランス)
WILLIAM FEVRE Chablis

柑橘系の香りとキレのある酸味。
100%手摘みのシャルドネで作る
究極にピュアな仕上がり。

5000



クイチキ限定! オリジナルワイン

Queen Of Chickens
Original Wine

・ボトル(赤/白) Bottle Wine 2500

・グラス(赤/白) Glass Wine 680

赤 [品 種] カベルネ・ソヴィニオン
[原産国] 南オーストラリア

熟したブラックベリーにバニラの香り。滑らかな
タンニンと豊かな果実味で飲みごたえのある1本。

白 [品 種] シャルドネ
[原産国] 南オーストラリア

桃とメロンの味わいに、シトラスが爽やかさを演出。
魚介類やチヂミーチーズとよく合います!



その他、オススメワイン多数あります! 別紙ワインリストをご覧ください。

残ったお料理のお持ち帰り用にドギーバックをご用意しています。お気軽にスタッフまで。

※表示価格より別途消費税をいただきます。

乾杯ドリンク

CHEERS!



「**オス**」
とりあえずの生は卒業!
なみなみ
・樽詰めスパークリング

ガブガブ
飲みやかせ!!

Sparkling Wine 500



定番ビールは卒業!
大人のビールに入学

・白穂乃香 *Premium White*
Shirohonoka

無濾過ならではのまろやかな味わい。
上面発酵による華やかな香りをお楽しみください 630

BEER
サッポロ
・生ビール

Sapporo
Draught Beer 480

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 580



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

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!

1580



- ・モヒート 620
- ・マンゴーモヒート 680
- ・ピンクグレープモヒート 680
- ・ベリーベリーモヒート 680

COCKTAIL GIM

—カクテル— ALL 630

- ・ジャントロトニック
- ・マリゴコウ
- ・アマレットジンジャー
- ・テキーラサンライズ

RUM

ラム

- ・トニック
- ・ソーダー

- ・コーラ
- ・トニック
- ・オレンジジュース

VODKA

ヴァッカ

- ・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

CAMPARI

カンパリ

- ・トニック
- ・ソーダー
- ・オレンジジュース

LITCHI

ライチ

- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

CASSIS

カシス

- ・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
- ・ツァックダニエル 580
- ・ツム・ヒーム 580

SOFT DRINK

—ソフトドリンク—

- ・コーラ 450
- ・ウーロンティー 450
- ・ペリエ 450
- ・ジンジャーエール 450

COFFEE

- ・コーヒー 450 (HOT/ICE)
- ・カフェオレ 450 (HOT/ICE)