

# MAIN ロテサリーチキン

— 鶏料理 —

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)



14種類のスパイスで漬けたんだ  
秘伝の味!!

Queen of Chickens  
**BEST 1.**

+300

ロテサリー  
ポタ

Rotisserie Roasted Potatoes  
ロテサリーチキンの肉汁と絡めて  
食べるとうめしさ倍増。オススメ!

肉を喰らえ!!  
**肉盛り**

Dig in, Meat-Lover!  
Special  
Meat Plate



Queen of Chickens  
**BEST 3.**

- ・ロテサリーチキン
- ・牛ハラミステーキ
- ・ロテサリーポテト

Sライス… 1780  
(約2人前)  
Lライス… 2680  
(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たんだ  
秘伝の味!!

ふにふに

**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

300g / 2780 150g / 1950

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.**

# トッパス!! TAPAS

— 小皿料理 —

お好きな TAPAS を 3 種 / 5 種 お選び頂けます。  
内容は別紙おススメをご覧ください。

・ 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 **イギリス**



Homemade Bread  
一斤 / 780 ハーフ / 480

生地から丁寧に手作りだからふわっふわ。



Best of  
\$5

三陸沖オキライ湾 ムール貝の  
スパークリングワイン蒸し

Mussels from Okirai Bay on the Sanriku  
Coast steamed in Sparkling Wine

2ポンド / 1800 賢沢にスパークリングワインで  
1キロのムールを蒸しました!

+ 500 ムール貝の汁にパスタ

# ANTIPASTO

前菜

・ ノルウェーサーモンのカルパッチョ  
赤玉ねぎとトッパーのマリネ

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

L / 1380

S / 930

Butcher's Bry-Cured Ham Plate

・ サモンの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

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 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.



# A LA CALTE DISH

— アラカルト —

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  
トッピングを下記より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

・**ロテサリーポテト** Rotisserie Roasted Potatoes 500

・本日の魚介のブイヤベース 1680

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。

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

トースター Melting-our-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上がり下さい。 880



# PASTA·RISSOTO

— 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

Queen of Chefs  
**BEST 4.**



1380

・アラビアーダ Arabiata 880



ガーリック  
トースト Bread 390

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 —

・カタレーナ 580

Catalana

・ヨーグルトパルフェ 580

Yogurt Parfait

・誘惑  
フォンダン  
ショコラ

580

Fondan Chocolat

・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 —

## ボトルスパークリングワイン

オススメ

Bottle Of Sparkling Wine

ボトル20種類以上

ALL 3,000



別紙 スパークリングワインリストをご覧ください  
Please see our selection in the separate Sparkling Wine Menu



## ・本日のグラススパークリングワイン

580

Today's Glass of Sparkling Wine

## SPARKLING WINE COCTAIL

— スパークリング  
ワインカクテル —

・ベリーニ  
Bellini

ピーチネクター + スパークリング

620

・ミモザ  
Mimosa

オレンジジュース + スパークリング

620

・フルーツロワイヤル フレッシュフルーツ  
Fruits Royale たっぷり!

680

・スパークリングワインモヒート キューバドミン  
Sparkling Wine Mojito 使用!

620

## BOTTLE WINE

2500～

- ・赤ワイン ボトル
- ・白ワイン ボトル



## GLASS WINE

680

- ・ハウスワイン グラス 赤
- ・ハウスワイン グラス 白

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。



# CHEERS!

— 乾杯ドリンク —

ヒリアスズ...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 500



## SOUR

・レモンサワー 500  
Lemon Sour

・グレープフルーツ  
サワー 500  
Grapefruit Sour

## BEER

※このマークの商品は  
ボトルでのご提供です。

・サッポロ生ビール Sapporo Draught Beer 480

・ヘネケン Heineken (オランダ) 600  
緑のラベルでおなじみの  
世界 170 カ国以上で愛し  
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 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
- ・レモングレープモヒート 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
- ・マリゴコーク
- ・アマレットジンジャー
- ・テキーラサンライズ

## RUM

## VODKA

・トニック  
・ソーダー

・コーラ  
・トニック  
・オレンジジュース

・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

## LITCHI

## CASSIS

・トニック  
・ソーダー  
・オレンジジュース

・オレンジジュース  
・グレープフルーツジュース

・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
- ・ジム・ボームブラック 580



# SOFTDRINK

— 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