

MAIN ロテサリー 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.

- ・ロテサリーチキン
- ・牛ハラミステーキ
- ・ロテサリーポテト

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



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

940

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

・ 北海道タコのカルパッチョ

940

Carpaccio of Hokkaido Octopus "with fresh tomatoes and garlic"

・ 肉屋の生ハムでんご盛り

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

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 400 円頂いております。
There will be a table charge of 400 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

・**ロテサリポテト** 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 ムール貝の汁を添え

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 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

Spaghetti of
Crab and
BEST 4.



1380

・アラビアーダ Arabiata 880



ガーリック
トースト Bread

Garlic
Toast 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
— パンナ添え —

Our Special French Toast
served with Vanilla

880



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 480



SOUR

・レモンソー
Lemon Sour 500

・グレープフルーツ
Grapefruit Sour 500

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 480

・ハイネケン Heineken (オランダ) 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。 600

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

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

・ブルームーン Blue Moon (アメリカ) 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。 880

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 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



Bottle WINE

2500~

- ・赤ワインボトル
- ・白ワインボトル

GLASS WINE

680

- ・ハーフワイングラス(赤)
- ・ハーフワイングラス(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!

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 GIN

— カクテル — ALL 630

- ・トニック
- ・ソーダー

- ・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

- ・コーラ
- ・トニック
- ・オレンジジュース

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

CAMPARI

- ・トニック
- ・ソーダー
- ・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

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 450
- ・ウーロンティー 450
- ・ペリエ 450
- ソフトドリンク —
- ・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)