

— 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

トッピングでも下記より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

パレルミゾールと半熟玉子の
火焼きリゾット〜トリコ添え〜

カス

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 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



CHEERS!

— 乾杯ドリンク —

ヒリあえず...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

・レモンサワー 380
Lemon Sour

・グレープフルーツ
Grapefruit Sour 380

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 450
- ・ハイネケン Heineken (オランダ) 580
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) 680
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) 700
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) 850
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。

HOMEMADE

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 480



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 GLASS WINE

2500~

- ・赤ワイン ボトル
- ・白ワイン ボトル

600

- ・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！

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。

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) 500
- ・自家製サングリア(白) 500

MOJITO KING-MOHO

通常モヒートの3杯分。
たっぷり
1リットル! 1480



- ・モヒート 600
- ・マンゴーモヒート 650
- ・ピンクグレープモヒート 650
- ・ベリーベリーモヒート 650

COCKTAIL GIM

— カクテル — ALL 480

- ・ゴアントロトニック
- ・マリガコウ
- ・アマレットジンジャー
- ・テキーラサンライズ

RUM

ラム

- ・コーラ
- ・トニック
- ・オレンジジュース

VODKA

ウォッカ

- ・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

カニス

- ・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 550
- ・ジャックダニエル 550
- ・ジム・ビーム
ブラック 550



SOFT DRINK

— ソフトドリンク —

- ・コーラ 400
- ・ウーロンティー 400
- ・ペリエ 400
- ・ジンジャエール 400

COFFEE

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