

— 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)

# 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!

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…1780  
(約2人前)  
Lサイズ…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.



裏メニュー

## 牛ハラミステーキ

Chef's Special Dish! Skirt Steak

300g / 2780 150g / 1950

表に出せない超居の裏メニュー。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

940

赤玉ねぎとキャパのマリネ  
Carpaccio of Norwegian Salmon "marinated in red onions and capers"

・ 北海道タコのカルパッチョ

940

フレッシュトマトと  
ガーリック  
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

1200

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  
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·RISOTTO

— 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  
焼きたりゾット〜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  
ボトルでのご提供です。

・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 BRANDY SPRITZER

漬け込みブランデー  
スピリッツァー



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
- ・マリガコーク
- ・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
- ・ツァックダニエル 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)