

# 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  
食べるとう美味しく旨増。オススメ!

肉を喰らえ!!  
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.

# トッポアス!! 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 <sup>焼きたて</sup>  
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

魚介をコトットでじっくり  
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

赤玉ねぎとピッパーのマリネ  
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 <sup>お好み</sup>  
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.

# ALA 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 880



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

・**ロト** ロト・サリ・ポテト Rotisserie Roasted Potatoes 500

・ムール貝の白ワイン蒸し **BEST ¥5** L/2290 S/1280

Cocotte of Mussels Steamed in White Wine

+500 ムール貝の汁を頂戴

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 Mel-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

Queen of Spaghetti  
**BEST ¥4**



1280

・アラビアータ Arabiata 880



ガーリック  
トースト Bread

Garlic  
Toast 390

Risotto

Grilled Risotto with Parmigiano 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~

オススメ



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



# 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 480  
Lemon Sour

・グレープフルーツ  
ソー 480  
Grapefruit Sour

# 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) 600  
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) 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

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

550

- ・ハイスタイングラス<赤>
- ・ハイスタイングラス<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) 580
- ・自家製サングリア(白) 580

# 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 580

- ・トニック
- ・ソーダー

- ・ゴアントロトニック
- ・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
- ・ツァックダニエル 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)