

Sun-thru Only! Dinner Course

日・木限定!
ディナーコース

Menu

ENTREE FROIDE

ローストポーク
- ハニーマスタードソース -

SALAD

完熟アボカドとルッコラのサラダ
- バルサミコドレッシング -

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
プロバンサル
【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオンシードル・アンチョビ・プロバンス風ハーブ】

ENTREE CHAUD

魚介のフリット

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

PASTA

生ショートパスタ アラビアータ

DESSERT

シェフの気まぐれプチデザート

飲み放題《2.5H*》付き 5,500yen(税込)
*祝前日・祝日は《2H》

Special Course to enjoy Meat

お肉を楽しむスペシャルコース

Menu

ENTREE FROIDE 1

本日鮮魚のカルパッチョ
- 洋梨とホワイトビネガーの甘酸っぱいソース -

SALAD

胡桃と10種の彩りサラダ
- 自家製ドレッシング -

ENTREE FROIDE 2

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノ

ENTREE CHAUD

トリュフ香る! フライドポテト
- ふんわりバルミジャーノがけ -

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

MEAT

国産うちもも肉ステーキ
- レフォールとシャリアビンのソース -

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
王道 コンプレット
【卵・グリエールチーズ・国産豚のホワイトロースハム】

DESSERT

シェフの気まぐれプチデザート

クラフトビール 8 種も追加! 飲み放題《2.5H*》付き 8,100yen(税込) /
飲み放題《2.5H*》付き 6,600yen(税込) / お料理のみ5,000yen(税込)

* 金・土・祝前日は《2H》

Rotisserie Chicken & Sangen Pork

ロティサリーチキン&三元豚コース

Menu

ENTREE FROIDE

本日鮮魚のカルパッチョ
- 洋梨とホワイトビネガーの甘酸っぱいソース -

SALAD

胡桃と10種の彩りサラダ
- 自家製ドレッシング -

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
王道 コンプレット
【卵・グリエールチーズ・国産豚のホワイトロースハム】

ENTREE CHAUD

豊洲直送! 季節野菜のアンチョビソテー

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

MEAT

三元豚のロースト
- ハニーマスタードと岩塩添え -

DESSERT

シェフの気まぐれプチデザート

飲み放題付き 6,000yen(税込)

Fish main Course

魚メインコース

Menu

ENTREE FROIDE

本日鮮魚のカルパッチョ
- 洋梨とホワイトピネガーの甘酸っぱいソース -

SALAD

胡桃と10種の彩りサラダ
- 自家製ドレッシング -

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
王道 コンプレット
【卵・グリエールチーズ・国産豚のホワイトロースハム】

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

ENTREE CHAUD

豊洲直送! 季節野菜のアンチョビソテー

FISH

本日のお魚料理
その日の仕入れたお魚、季節によってシェフが毎回違う形で調理致します

DESSERT

シェフの気まぐれプチデザート

クラフトビール 8 種も追加! 飲み放題《2.5H*》付き 7,500yen(税込) /
飲み放題《2.5H*》付き 6,000yen(税込) / お料理のみ4,400yen(税込)
* 金・土・祝前日は《2H》

Weekday Only

Le Coq Roti Lunch Course

平日限定!
ルコックランチコース

Menu

SOUP

本日のスープ

ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

例) ローストポーク - ハニーマスタードソース -
・ 生ハム入りライスコロッケ
・ スモーキーポテトサラダ

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット

別紙メニューよりお選びください * 2名様で1枚お選びいただけます

例) ・ スペイン産ハモンセラーノとマッシュルームのガレット
・ メカジキコンフィとドライマトのガレット
・ 鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース -
・ 海老と3種キノコのブルギニヨン風ガレット

MAIN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

&

和牛うちもも肉ステーキ

DESSERT

本日のデザート

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,190yen(税込)

Weekday Lunch Only

Chicken & Galette Course

平日ランチ限定!
チキン&ガレットコース

Menu

ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

- 例)
- ・ スモーキーポテトサラダ
 - ・ ローストポーク ハニーマスタードソース
 - ・ 生ハム入りライスコロッケ

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

ENTREE CHAUD

北あかりニョッキのトマトソース

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
プロバンサル

【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオンシードル・アンチョビ・プロバンス風ハーブ】

DESSERT

クレマカタラーナ

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,080yen(税込)