

FOOD MENU

ROTISSERIE CHICKEN ; ロティサリーチキン

【国産】みちのく清流鶏をたっぷりのハーブで2日間マリネし、店内にあるロティサリーマシーンでゆっくり回転させながら、じっくり低温炙り焼き。香ばしく焼き上がった皮にハーブの香り...
しっとりジューシーが自慢の **Le Goq Roti** 看板メニュー！



takeout ok!!

テイクアウト受付中！

ご自宅でも当店の味をお楽しみ下さい！
*当日残ったチキンのお持ち帰りも承っています。



Rotisserie Chicken

ロティサリーチキン

- 6 ピース (1/2羽) ※2~3人前 2,200円 (税込2,420円)
- 8 ピース (2/3羽) ※4~6人前 2,900円 (税込3,190円)
- 4 ピース (1/3羽) ※2人前 1,500円 (税込1,650円)



Meat Platter

肉盛り ロティサリーチキン・【国産】和牛うちもも肉ステーキ

- S サイズ ※2~3人前 2,500円 (税込2,750円)
- M サイズ ※3~5人前 3,200円 (税込3,520円)

MEAT ; 肉料理



Wagyu Top Round Steak
【国産】和牛うちもも肉ステーキ

低温調理でじっくり火入れし、肉の旨みを通さず、柔らかく、しっとり。

2,300円 (税込2,530円)



Spicy chicken
スパイシーチキン 4ピース (1/3羽)

自慢のロティサリーチキンに、やみつき注意の新定番。ケイジャンスパイスの香りがクラフトビールと相性抜群！

1,500円 (税込1,650円)

RICE ; 丼の飯

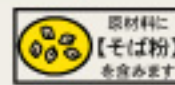


Rice cooked in a cocotte with homemade chicken broth
チキン屋の！ローズマリー香る
自家製チキンブイヨンのココットごはん

ご注文いただいたから、自慢の“自家製鶏出汁”で一気に炊き上げ！
鶏の旨みをぎゅっ！と閉じ込めたアルデンテ食感。シメに是非！

880円 (税込986円)

GALETTE ; ガレット



SEASONAL

国産プラムのコンポートとベビー春菊・オレンジ・
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット - 自家製オレンジドレッシング -
- 自家製オレンジドレッシング -



自家製サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

SEASONAL

HOMEMADE SEMI-DRIED NEW SUMMER ORANGE &
SMOKED FROMAGE BLANC WHIPPED CREAM

国産プラムのコンポートとベビー春菊・オレンジ・
【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット - 自家製オレンジドレッシング - 1,900円 (税込2,090円)
【卵・グリエールチーズ・プラム・ベビー春菊・ベビーリーフ・オレンジ・ハモンセラノ・オレンジドレッシング】

HOMEMADE MARINATED SALMON, ARUGULA & LEMON

自家製サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット 1,900円 (税込2,090円)
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】

SPANISH JAMON SERRANO & PLENTY OF MUSHROOMS

【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノとたっぷりマッシュルームのガレット 1,900円 (税込2,090円)
【卵・グリエールチーズ・ハモンセラノ・マッシュルーム・オニオンクリーム・パルミジャーノ】

SHRIMP & MUSHROOMS -BOURGUIGNON STYLE-

海老と3種キノコのブルギニョン風ガレット 1,800円 (税込1,980円)
【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草バター・ケッパー】

Seiryudori & Mushrooms Cream Galette

みちのく清流鶏とたっぷりキノコのクリームガレット 1,700円 (税込1,870円)
【卵・グリエールチーズ・チキン・3種のキノコ・生クリーム・万能ねぎ】

DUCK & ROAST APPLE -BALSAMIC SAUCE-

鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース - 1,800円 (税込1,980円)
【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・バルサミコ・ピンクペッパー】

Le Goq Roti's Galette

15年間改良を重ねたガレット生地の原料は「そば粉」「ゲランド塩」「水」だけ。
「そば粉」は、北海道多度志産、北早稲種を100%使用。蕎麦本来の香りを感じられる、挽きぐるみ製法。
フランスから直輸入したガレット専用の鉄板で、一枚一枚丁寧に高温で焼き上げ
「パリッ」「モチッ」のフランスガレットならではの食感！

DESSERT

; デザート



バスクチーズケーキ

クレマカタラーナ

ヌガーグラッセ

Melting Basque Cheesecake -Maldon Salt-

ほろ苦いしあわせ
うっとりバスクチーズケーキ 800円 (税込880円)
- マルドンの塩添え -

Rich Chocolate For Chocolate Lovers 800円 (税込880円)
チョコ愛好家におくる濃厚ショコラ

Crema Catalana 650円 (税込715円)
クレマカタラーナ

Nougat glasse 650円 (税込715円)
ヌガーグラッセ

FOOD MENU

APPETIZER : おつまみ



NEW

Today's Appetizer Assorted
本日のお前菜5種盛り合わせ

1680円
(税込1848円)



Garlic Edamame
ガーリック枝豆

530円
(税込583円)

Carpaccio of today's seasonal fish
本日季節の鮮魚の
カルパッチョ

950円~
(税込1045円~)

Smoky mixed nuts
お店で燻製した
スモーク
ミックスナッツ

550円
(税込605円)

Olive
オリーブ

450円
(税込495円)



"KAMOpaccio"
Duck and Grilled Green Onion
鴨と焼きねぎの
カモパッチョ

730円
(税込803円)

Smoky Potato Salad
スモーク
ポテトサラダ

580円
(税込638円)

Pickles
彩り野菜のピクルス

500円
(税込550円)

SALAD : サラダ



Avocado and Arugula Salad
アボカドとルッコラのサラダ
~バルサミコドレッシング~

880円
(税込968円)

Thick-cut bacon &
Smoked cheddar cheese Caesar Salad
厚切りベーコンと
スモークチェダーチーズの
シーザーサラダ

880円
(税込968円)

RECOMMENDATION : オススメ



Japanese Black stewed in beer

黒毛和牛スジのビール煮込み

黒ビールと香味野菜で煮込んだ牛スジは、
コクがあり、とろとろの仕上がり。
熱々でお召し上がり下さい！

780円
(税込858円)



Lamb Steak - Onion Garlic Sauce-

ラム肉ステーキ - オニオンガーリックソース -

柔らかく焼きあげたラム肉を、
フルーティー且つパンチのあるソースで。

980円
(税込1078円)

Ajillo あっつあつ!のアヒージョ



Chicken neck & Homemade dried tomato

鶏セセリと自家製セミドライトマトの
アヒージョ

850円
(税込935円)



Shirasu, Kujo negi & Raw mentaiko Ajillo

釜揚げしらす、九条ネギと
生明太子のアヒージョ

850円
(税込935円)



Shrimp with Sherry Ajillo

海老のシェリー酒風味の
アヒージョ

780円
(税込858円)



Oysters from [Hiroshima]
Lemon Ajillo

【広島産】牡蠣のレモン
アヒージョ

880円
(税込968円)



Prosciutto and Mushrooms Ajillo

生ハムとマッシュルームの
おつまみアヒージョ

880円
(税込968円)

バゲットと一緒に召し上がれ!

Baguette バゲット

1個 150円
(税込165円)

スライス・4枚 150円
(税込165円)

スライス・6枚 220円
(税込242円)

FRIED : 揚げ物



NEW

Combo Fried Chicken & French fries

フライドチキン & ポテトコンボ

1100円
(税込1210円)

+100円
(税込110円)

ポテトを **コレ仕様** に!!



Shrimp Spring Roll

ぶりぶり海老のカリッと春巻き

650円
(税込715円)



Crisp! French fries - truffle flavor & parmigiano-
トリュフ香る カリッと!

フライドポテト

800円

- ふんわりバリエーションがけ - (税込880円)



Mozzarella cheese jamon serrano Fritto

モッツァレラチーズの
生ハムフリット

880円
(税込968円)



Addictive! Buffalo Chicken

やみつき! パッファローチキン
5ピース

750円
(税込825円)



Fried Chicken - sweet chili sauce-

フライドチキン
- スイートチリソース -

730円
(税込803円)



Crispy fritters of seasonal vegetables

季節野菜のサクサクフリット

850円
(税込935円)



Shrimp spicy frit

海老のスパイシーフリット

750円
(税込825円)

*17:00~テーブルチャージとしてお一人様500円(税込550円)を頂戴しております。

CRAFT BEER

L 980円 (税込 1,078 円) **\HAPPY HOUR!/
850円** (税込 935 円)

M 780円 (税込 858 円) **\HAPPY HOUR!/
690円** (税込 759 円)



August Beer White
アウグスピールホワイト
【ホワイトエール】

ALC.: 5.5% 日本 / 静岡

爽やかな酸味と甘みに加え、
深みがあるのに重くない、透き通るような味わい



August Beer IPA
アウグスピール IPA
【インディアペールエール】

ALC.: 7.0% 日本 / 静岡

口に含んだ途端に広がる
濁りのない旨みと鮮烈な苦味、
そしてそれらを丸く包みこむ華やかな香りが特徴

AUGUST BEER

Heineken
ハイネケン
【ピルスナー】

ALC.: 5.0%

伝統製法から生まれる
芳醇な味わいの
スタンダードビール



L 750円 (税込 825 円)
M 580円 (税込 638 円)



平日限定！ 11:30~14:00 / 17:00~19:00 は対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみいただけます。

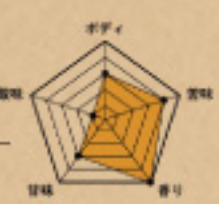
Spring Valley Japan Ale
ジャパニール
スプリングバレー
【ペールエール】 AlC.6.0%

柑橘のような香り 上質な苦味
すっきりとした後味



Yona Yona Ale
よなよなエール
ヤッホーブルーイング
【ペールエール】 AlC.5.5%

上質な苦味 柑橘のような香り
華やかな香り 麦芽の甘味



Brooklyn Lager
ブルックリン ラガー
ブルックリン・ブルワリー
【アンバーラガー】 AlC.5.0%

華やかな香り 上質な苦味
麦芽の甘み



Brooklyn Sorachi Ace
ブルックリンソラチエース
ブルックリン・ブルワリー
【セゾン】 AlC.7.0%

レモンガラスのような香り 柑橘のような香り
ハーブの香り 余韻長め



Koumin Bakushu
幕末ビール幸民麦酒
小西酒造
【ジャンスベアリティエール】 AlC.4.5%

深いコク 清酒の風味
まろやかな口当たり 穏やかな苦味



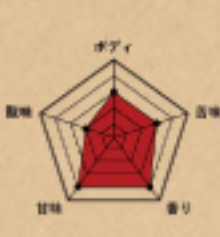
DHC Premium RICH ALE
DHC Premium RICH ALE
DHCビール
【エクストラスペシャルピター】 AlC.6.0%

上質な苦味 華やかな香り
柑橘のような香り 深いコク



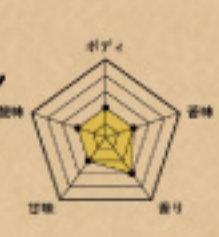
Michinoku Red Ale
みちのくレッドエール
いわて蔵ビール
【レッドエール】 AlC.5.0%

麦芽の旨味 深いコク
ホップの香り



Brooklyn Summert Ale
ブルックリンサマーエール
ブルックリン・ブルワリー
【ペールエール】 AlC.5.0%

夏にピッタリ 華やかな香り
すっきりとした後味



+100円
Ise Kadoya Brewery Pale Ale
伊勢角ペールエール
伊勢角屋麦酒
【ペールエール】 AlC.5%

フレッシュグレープフルーツの果汁のような香り
程よいコクと甘み クリーンな口当たり



華やかな香りエール系

Spring Valley Houjun
豊潤 (496)
スプリングバレー
【IPL】 AlC.6.0%

麦のうまみ 上質な苦味
華やかな香り キレイな後味



Aooni
インドの青鬼
ヤッホーブルーイング
【IPA】 AlC.7.0%

ホップの苦味 深いコク
麦芽の甘み



Hitachino Nest Daidai Ale
常陸野ネスト だいだいエール
常陸野ネストビール
【IPA】 AlC.6.0%

みかんの風味 程よい苦味
フルーティーな香り 華やかな香り



Brooklyn Defender IPA
ブルックリンディフェンダー IPA
ブルックリン・ブルワリー
【ゴールデン IPA】 AlC.5.5%

トロピカルフルーツのような香り
上質な苦味 爽やかな後味



Far Yeast Tokyo IPA
FAR YEAST 東京 IPA
Far Yeast Brewing
【ベルジャン IPA】 AlC.6.0%

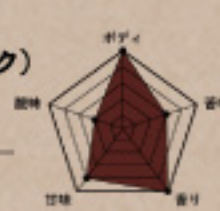
ホップの苦味 柑橘の香り
フルーティーな香り



コク × 苦味ホップ系

Spring Valley Afterdark
Afterdark (アフターダーク)
スプリングバレー
【ブラックラガー】 AlC.6.0%

コーヒーのような風味 柔らかな甘み
ローストした香り 上質な苦味



Narita kinnshachi Beer
金しゃち名古屋赤味噌ラガー
盛田金しゃちビール
【フリースタイル・ダークラガー】 AlC.6.0%

深いコクと味噌の香り ほんのかな甘み
上質な苦味



麦芽の甘み濃色系

Spring Valley Silk Ale
シルクエール (白)
スプリングバレー
【ウィートエール】 AlC.5.5%

華やかな香り まろやかな味わい
爽やかな後味



Hitachino Nest White Ale
常陸野ネスト ホワイトエール
常陸野ネストビール
【ベルジャンホワイトエール】 AlC.5.5%

ハーブの香り オレンジピールの風味
ほんのかな酸味 小麦の甘味



Far Yeast Tokyo White
FAR YEAST 東京ホワイト
Far Yeast Brewing
【ウィートセゾン】 AlC.5.0%

ドライな口当たり 小麦の甘味
フルーティーな香り 華やかな香り



Ginga Kogen Beer
銀河高原ビール 小麦のビール
銀河高原ビール
【ヘーフェヴァイツェン】 AlC.5.5%

バナナのような香り 甘い香り
優しい口当たり



Setouchi Weizen
瀬戸内ヴァイツェン
山口地ビール
【ヘーフェヴァイツェン】 AlC.6.0%

柔らかな甘み バナナのような香り
まろやかな口当たり



+100円
Ise Kadoya Brewery Hime White
伊勢角ヒメホワイト
伊勢角屋麦酒
【ベルジャンホワイトエール】 AlC.5%

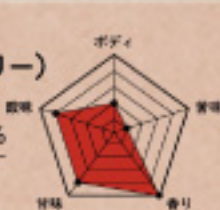
伊勢の野生天然酵母 柔らかな口当たり
柚子とコリアンダーの香り 優しい酸味



味わいまろやかホワイト系

Spring Valley JAZZBERRY
JAZZBERRY (ジャズベリー)
スプリングバレー
【フルーツビールタイプ】 AlC.5.0%

上質な酸味と甘み ラズベリーの風味
心地よい酸味 爽やかな飲み口



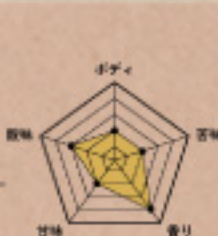
Hitachino Nest Yuzu Lager
常陸野ネスト ゆずラガー
常陸野ネストビール
【フレーバードラガー】 AlC.5.5%

柚子の風味 爽やかな酸味
心地よい苦味



+100円
Kyushu Craft Hyuganatsu
九州CRAFT日向夏
宮崎ひでじビール
【フルーツビールタイプ】 AlC.5.0%

程よい酸味 爽やかな香り
柑橘の香り 上質な余韻



ジューシーフルーツ系

WHISKY

お好みの割り物の組み合わせをお申し付けください

【軽め】

① グレングラント
② カナディアンクラブ
③ ジャックダニエル
④ デューワーズ
⑤ 白州
※専用
うすづくりタンブラー
にてご提供

【フルーティー】

⑥ グレンキンチー 12 年
⑦ グレンフィディック 12 年
⑧ メーカーズマーク
⑨ グレンモウレンジ
⑩ モンキーショルダー
⑪ グレンリヴェット

【スモーキー】

⑫ ハーバーゴールドメダル
⑬ ジョニーウォーカー
⑭ ボウモア 12 年
⑮ ラフロイグ

【重め】

⑯ シーバスリーガル 12 年
⑰ イチロースモルト
⑱ シーバスリーガル ミズナラ
⑲ 山崎
※専用
うすづくりタンブラー
にてご提供
⑳ ザマッカラン

① THE GLENGRANT シングルモルト / スコッチ グレングラント ソフトでスムーズな口当たり 柑橘の香り 850円 (税込935円) ② CANADIAN CLUB ブレンデッドモルト / カナディアン カナディアンクラブ 癖がなくすっきり キaramelの香り 750円 (税込825円) ③ JACK DANIEL'S クレーン・モルト / バーボン ジャックダニエル バランスの取れた味わい キaramelの風味 700円 (税込770円)	④ DEWAR'S ブレンデッドモルト / スコッチ デューワーズ なめらかな味わい 華やかな香り 650円 (税込715円) ⑤ HAKUSHU シングルモルト / ジャパン 白州 キレの良い味わい 爽快 みずみずしくフレッシュな香り 1200円 (税込1320円) S 990円 (税込1089円)	⑫ I.W.HARPER ブレンデッドモルト / バーボン ハーバーゴールドメダル あっさり なめらかな口当たり 720円 (税込792円) ⑬ JOHNNIE WALKER ブレンデッドモルト / スコッチ ジョニーウォーカー スモーキーな香り フルーティーな香り 750円 (税込825円) ⑭ BOWMORE シングルモルト / スコッチ ボウモア 12 年 スモーク香 ビーク香 ビターチョコの余韻 1100円 (税込1210円) ⑮ LAPHROAIG シングルモルト / スコッチ ラフロイグ 磯の香り スモーキー 柔らかい甘さ 1200円 (税込1320円)	⑯ CHEIVAS REGAL ブレンデッドモルト / スコッチ シーバスリーガル 12 年 初心者おすすめ まろやかな口当たり 750円 (税込825円) ⑰ ICHIRO'S MALT モルト・クレーン / ジャパン イチロースモルト 柑橘系フレッシュな香り スパイシーなビート香 1000円 (税込1100円) ⑱ YAMAZAKI シングルモルト / ジャパン 山崎 重厚で甘やかな香り 1200円 (税込1320円) S 990円 (税込1089円)	⑲ CHEIVAS REGAL ブレンデッドモルト / スコッチ シーバスリーガル 12 年 初心者おすすめ まろやかな口当たり 750円 (税込825円) ⑳ THE MACALLAN シングルモルト / スコッチ ザマッカラン ダブルカスク 12 年 華やかな香り 芳醇な味わい 深い味わい 1300円 (税込1430円)
--	---	--	---	---

お好みの割り物の組み合わせをお申し付けください

Soda +50円 (税込55円)	Orange juice +150円 (税込165円)	Coca Cola +150円 (税込165円)
Tonic +100円 (税込110円)	GingerAle +100円 (税込110円)	GrapeFruit Juice +150円 (税込165円)
	ジンジャーエール	グレープフルーツジュース

GIN

お好みの割り物の組み合わせをお申し付けください

Tanqueray タンカレー ロンドンドライジン 800円 (税込880円)	Sorgin ソルジン ソーヴィニヨンブランを使った フランス産クラフトジン。 ぶどうのフルーティーさと、 ジュンベリーがしっかり感じられます 950円 (税込1045円)
Bombay Sapphire ボンベイサファイア 800円 (税込880円)	
Soda 50円 (税込55円)	GingerAle 100円 (税込110円)
Tonic 100円 (税込110円)	Coca Cola 150円 (税込165円)
Orange juice 150円 (税込165円)	GrapeFruit Juice 150円 (税込165円)
オレンジジュース	グレープフルーツジュース

ORIGINAL MOCKTAIL

ALC. 0.00%

HomeMade Apple Lemonade 自家製アップルレモネード 700円 (税込770円)	Mango squash マンゴースカッシュ 700円 (税込770円)
HomeMade Lemonade 自家製レモネード 700円 (税込770円)	Fresh mint ginger フレッシュミント ジンジャー 700円 (税込770円)

SOFT DRINK

Oolong Tea ウーロン茶 600円 (税込660円)	Apple juice アップルジュース 600円 (税込660円)
Coca Cola コーラ 600円 (税込660円)	Grape juice (White/Red) ワイナリーこだわりの ぶどうジュース (白 or 赤) 700円 (税込770円)
Ginger ale ジンジャーエール 600円 (税込660円)	Perrier ペリエ 700円 (税込770円)

ORIGINAL COCKTAIL

SEASONAL

SALTY DOG WATERMELON すいかのソルティドッグ 夏といえばすいか！ まるで丸かじりカクテル。 ベースのウォッカと塩味がすいか の甘味を引き立てる。 880円 (税込968円)	FRESH! PINEAPPLE NA フレッシュパイナップリーナ 香りの良いフレッシュパイナップルが ゴロゴロ入って、 アップルワインとマリアージュ。 飲み過ぎ注意！ 880円 (税込968円)	GOLDEN PINEAPPLE MOJITO ゴールデンパイナップルモヒート 夏の定番カクテルと真夏のパイナッ プルとの最強タッグ！ 甘いパイナップルの香りの後に ミントの香りが広がります 880円 (税込968円)
---	---	--

SOUR

HomeMade Lemon Sour 自家製レモンサワー 750円 (税込825円)	HAPPY HOUR! 650円 (税込715円)	Oolong Tea Chuhai ウーロンハイ 700円 (税込770円)
--	-------------------------------------	---

COCKTAIL

Apple & honey cider りんごとハチミツのシードル 830円 (税込913円)	Shandy Gaff シャンディーガフ 800円 (税込880円)
Apple tea cooler アップルティークーラー 830円 (税込913円)	Red eye レッドアイ 800円 (税込880円)
Original Sangria White/Red 自家製サングリア 白/赤 730円 (税込803円)	デキャンタ 2100円 (税込2310円)

HAPPY HOUR!
WEEKDAY ONLY

平日限定で、11:30~14:00 / 17:00~19:00 は
対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみいただけます。

11:30~14:00 / 17:00~19:00
We will be offered at the price of Happy Hour on weekdays only.