

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 2,500円 (税込2,750円) ※2~3人前、チキン4ピース
- M サイズ 3,200円 (税込3,520円) ※3~5人前、チキン6ピース

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、肉の旨みと柔らかさを、じっくり。

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 ; 米の飯

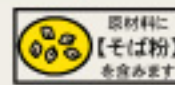


Rice cooked in a cocotte with homemade chicken broth
チキン屋の！ローズマリー香る
自家製チキンブイヨンのココットごはん

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！鶏の旨みをぎゅー！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

【山梨県産】シャインマスカットと巨峰、18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット
-ブルーチーズホイップバターと【九州蜂の子本舗】巣蜜のせ-



SEASONAL

トリュフ香る自家製サーモンマリネとシャンピニオンクリームと
【山梨県産】シャインマスカットと巨峰、18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット

SEASONAL

YAMANASHI SHINE MUSCAT & KYOHO GRAPES, JAMON SERRANO
-BLUE CHEESE WHIPPED BUTTER & PURE HONEYCOMB-

【山梨県産】シャインマスカットと巨峰、18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット 1,980円 (税込2,178円)

【山梨県産】シャインマスカットと巨峰、18ヶ月熟成ハモンセラノのガレット
-ブルーチーズホイップバターと【九州蜂の子本舗】巣蜜のせ-

TRUFFLE-SCENTED HOMEMADE MARINATED SALMON & CHAMPIGNON CREAM

トリュフ香る 自家製サーモンマリネとシャンピニオンクリームのガレット 1,980円 (税込2,178円)

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)

SHRIMP & MUSHROOMS -BOURGUIGNON STYLE-

海老と3種キノコのブルギニオン風ガレット 1,800円 (税込1,980円)

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)

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)

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



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
チョコ愛好家におくる濃厚ショコラ 800円 (税込880円)

Crema Catalana
クレマカタラーナ 650円 (税込715円)

Nougat glasse
ヌガーグラッセ 650円 (税込715円)

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



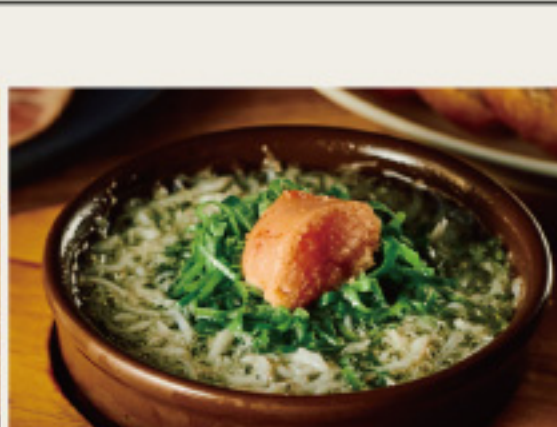
Japanese Black stewed in beer
黒毛和牛スジのビール煮込み
黒ビールと香味野菜で煮込んだ牛スジは、
コクがあり、とろとろの仕上がり。
熱々でお召し上がり下さい！ 780円
(税込858円)



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)



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)

バゲットと一緒がおすすめ！

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)

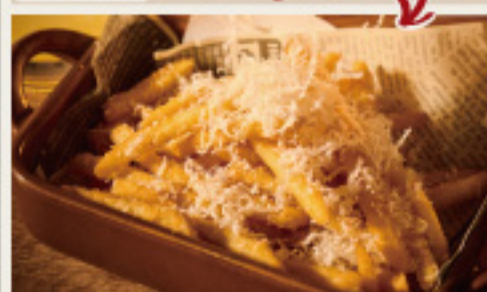
スライス・6枚 220円
(税込242円)

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!!



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
- ふんわりパルミジャーノがけ - (税込880円)



Shrimp Spring Roll
ぶりぶり海老のカリッと春巻き 650円
(税込715円)



Mozzarella cheese jamon serrano Fritto
モッツアレラチーズの
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550円(税込605円)を頂戴しております。