



# 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 **2200円**  
(税込2420円)  
**8** ピース (2/3羽) ※4~6人前 **2900円**  
(税込3190円)  
**4** ピース (1/3羽) ※2人前 **1500円**  
(税込1650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、チキン4ピース **2500円**  
(税込2750円)  
**M** サイズ ※3~5人前、チキン6ピース **3200円**  
(税込3520円)

## GALETTE ; ガレット



**SEASONAL**  
自家製サーモンマリネとローストフェネルのガレット プランタニエール **2100円**  
(税込2310円)  
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ローストフェネル・菜の花・香草バター・スナッフエンドウ・ペコリーノローマノ・レモンピール・ブラックペッパー】

**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のガレット **1980円**  
(税込2178円)  
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・赤玉ねぎ・きのこクリームソース・パルメジャーノ・トリュフオイル】

**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 **1900円**  
(税込2090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・パルメジャーノ】

**SHRIMP & MUSHROOMS -BOURGUIGNON STYLE-**  
海老と3種キノコのブルギニオン風ガレット **1800円**  
(税込1980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 **1700円**  
(税込1870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- **1800円**  
(税込1980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】

## MEAT ; 肉料理

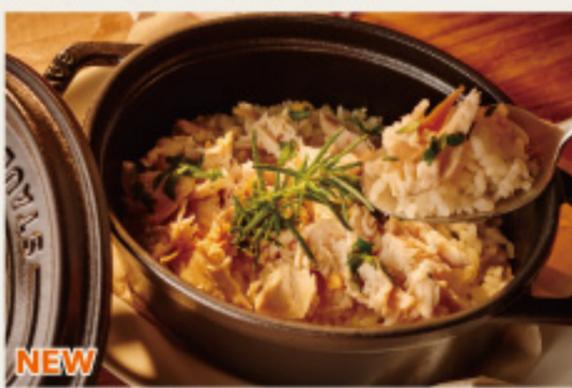


Wagyu Top Round Steak  
**【国産】和牛うちもも肉ステーキ**  
低温調理でじっくり火入れし、肉の旨みを通さず、柔らか、しっとり。  
**2300円**  
(税込2530円)

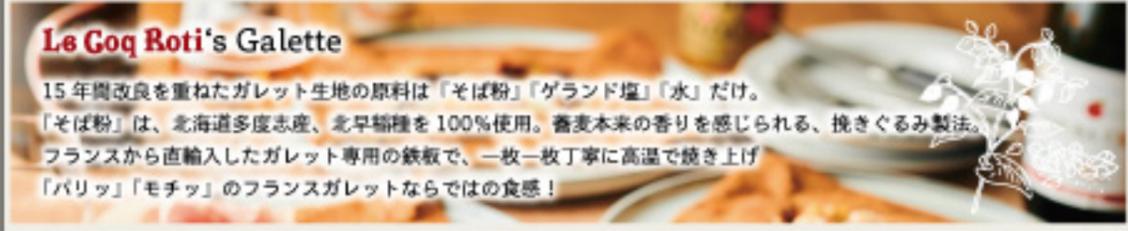


**NEW**  
Spicy chicken  
**スパイシーチキン 4ピース (1/3羽)**  
自慢のロティサリーチキンに、やみつき注意の新定番。ケイジャンスパイスの香りがクラフトビールと相性抜群！  
**1500円**  
(税込1650円)

## RICE ; 飯



**NEW**  
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)



**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、北海道産産産、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

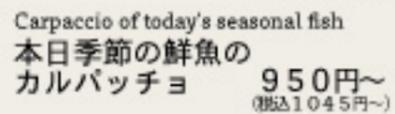
## APPETIZER ; おつまみ



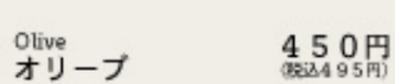
**NEW**  
Today's Appetizer Assorted  
本日の前菜5種盛り合わせ **1680円**  
(税込1848円)



Spanish jamon serrano  
【スペイン産】18ヶ月熟成  
味わいとコク "ハモンセラノ"  
カルパッチョ **1200円**  
(税込1320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~)



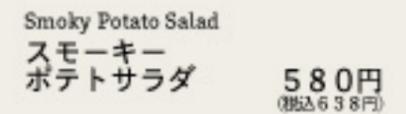
Smoky mixed nuts  
お店で燻製した  
スモーキー  
ミックスマッツ **550円**  
(税込605円)



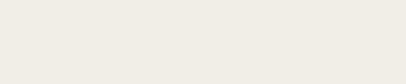
Olive  
オリーブ **450円**  
(税込495円)



"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  
スモーキー  
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)



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)

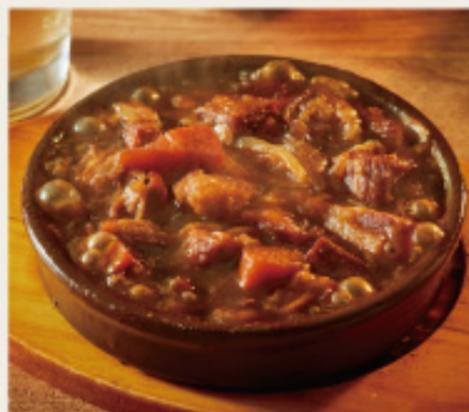
## RECOMMENDATION ; オススメ



**NEW**  
Colorful seasonal vegetables - Anchovy sauce -  
彩り季節野菜 - アンチョビソース -  
香ばしくソテーした旬野菜の甘みと食感に  
アンチョビソースの旨味が重なり、  
奥行きのある味わい。 **900円**  
(税込990円)



**NEW**  
Italian-Style MeatBalls "Polpettine"  
旨味がぎゅっ! ローズマリー香る  
イタリア風肉だんご "ポルペッティーニ"  
イタリアのマンマが作るような  
シンプルながらも旨みの  
つまった一皿です。 **880円**  
(税込968円)



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、とろっとろの仕上がり。  
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  
**NEW**  
Shrimp & Broccoli Ajillo Cherry Flavored  
海老の香ばしさを香る  
海老とブロッコリーの  
シェリー酒風味アヒージョ **850円**  
(税込935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)



**NEW**  
Deep-Fried Shrimp  
川海老の唐揚げ **630円**  
(税込693円)



Shrimp Spring Roll  
ふりふり  
海老のカリッと春巻き **650円**  
(税込715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)



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)



Crispy! French fries -truffle flavor-  
トリュフ香る カリッと!  
フライドポテト  
-ふんわりバルミジャーノがけ- **800円**  
(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)



Crispy fritters of seasonal vegetables  
季節野菜のサクサクフリット **900円**  
(税込990円)



Garlic Edamame  
ガーリック枝豆 **530円**  
(税込583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)

\*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。