

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 2 0 0**円 (税込2 4 2 0円)
- 8** ピース (2/3羽) ※4~6人前 **2 9 0 0**円 (税込3 1 9 0円)
- 4** ピース (1/3羽) ※2人前 **1 5 0 0**円 (税込1 6 5 0円)



肉盛り Mサイズ ※3~5人前

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 **2 5 0 0**円 (税込2 7 5 0円)
 - M** サイズ ※3~5人前、チキン6ピース **3 2 0 0**円 (税込3 5 2 0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



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

SEASONAL

HOUSEMADE MARINATED SALMON & ROASTED FENNEL PRINTANIÈRE

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

2 1 0 0円 (税込2 3 1 0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・スナップエンドウ・ペコリーノロマーノ・レモンピール・ブラックペッパー】

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 9 8 0**円 (税込2 1 7 8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・パルミジャーノ・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 **1 9 0 0**円 (税込2 0 9 0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 STYIE- 海老と3種キノコのブルギニオン風ガレット

1 8 0 0円 (税込1 9 8 0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 7 0 0**円 (税込1 8 7 0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 8 0 0**円 (税込1 9 8 0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！



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、肉の旨みを逃さず、柔か、しっとり。

2 3 0 0円 (税込2 5 3 0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！

1 5 0 0円 (税込1 6 5 0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！

8 8 0円 (税込9 8 6円)

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 **8 0 0**円 (税込8 8 0円)
- マルドンの塩添え -

Rich Chocolate For Chocolate Lovers **8 0 0**円 (税込8 8 0円)
チョコ愛好家におくる濃厚ショコラ

Crema Catalana **6 5 0**円 (税込7 1 5円)
クレマカタラーナ

Nougat glasse **6 5 0**円 (税込7 1 5円)
ヌガーグラッセ

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”
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)

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



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)



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)

バゲットと一緒にあすすめ！

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)



NEW

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



Shrimp Spring Roll
ぷりぷり
海老のカリッと春巻き 650円
(税込715円)



Crisp! French fries -truffle flavor-
トリュフ香るカリッと！
フライドポテト 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)

* 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。