

# 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**

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

<b>S</b> サイズ ※2~3人前、チキン4ピース	<b>2 5 0 0 円</b> (税込2 7 5 0 円)
<b>M</b> サイズ ※3~5人前、チキン6ピース	<b>3 2 0 0 円</b> (税込3 5 2 0 円)

## GALETTE ; ガレット



**SEASONAL**  
【岩手県産美海鴨】自家製燻製鴨ハムと【フランス産】“チーズの王様”ル・ルスティック ブリーチーズのガレット - ルバーブジャム -



**SEASONAL**  
自家製サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット

**SEASONAL**  
HOUSE-SMOKEDIWATE “MIUNA-DUCK” HAM & LE RUSTIQUE BRIE, THE “KING OF CHEESES” FROM FRANCE -RHUBARB JAM-  
【岩手県産美海鴨】自家製燻製鴨ハムと【フランス産】“チーズの王様”ル・ルスティック ブリーチーズのガレット - ルバーブジャム -  
【卵・ブリーチーズ・燻製鴨ハム・ルバーブジャム・ペビーリーフ・バルサミコドレッシング・クルミ・ブラックペッパー】 **1 9 8 0 円**  
(税込2 1 7 8 円)

**SEASONAL**  
HOUSEMADE 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  
【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】 **1 9 0 0 円**  
(税込2 0 9 0 円)

SPANISH JAMON SERRANO & PLENTY OF MUSHROOMS  
【スペイン産】14ヶ月熟成ハモンセラーノとたっぷりマッシュルームのガレット  
【卵・グリエールチーズ・ハモンセラーノ・マッシュルーム・オニオンクリーム・パルミジャーノ】 **1 9 8 0 円**  
(税込2 1 7 8 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  
【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草バター・ケッパー】 **1 8 0 0 円**  
(税込1 9 8 0 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  
【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】 **1 7 0 0 円**  
(税込1 8 7 0 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-  
【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】 **1 8 0 0 円**  
(税込1 9 8 0 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

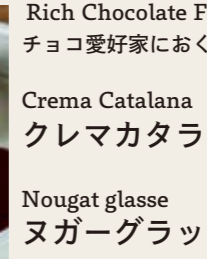


**NEW**  
Rice cooked in a cocotte with homemade chicken broth  
チキン屋の！ローズマリー香る  
自家製チキンブイヨンのココットごはん  
ご注文いただいてから、自慢の“自家製鶏出汁”で一気に炊き上げ！  
鶏の旨味をぎゅっ！と閉じ込めたアルデンテ食感。  
シメに是非！ **8 8 0 円**  
(税込9 8 6 円)

**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

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 - マルドンの塩添え -	<b>8 0 0 円</b> (税込8 8 0 円)
Rich Chocolate For Chocolate Lovers チョコ愛好家におくる濃厚ショコラ	<b>8 0 0 円</b> (税込8 8 0 円)
Crema Catalana クレマカタラーナ	<b>6 5 0 円</b> (税込7 1 5 円)
Nougat glasse ヌガーグラッセ	<b>6 5 0 円</b> (税込7 1 5 円)



バスクチーズケーキ

クレマカタラーナ

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

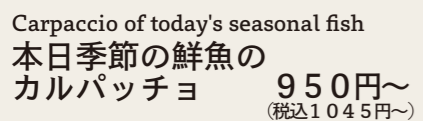
1680円  
(税込1848円)



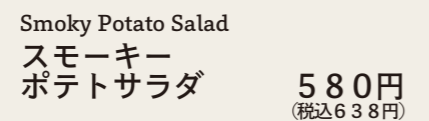
Spanish jamon serrano  
【スペイン産】14ヶ月熟成  
味わいとコク“ハモンセラノ”  
1200円  
(税込1320円)



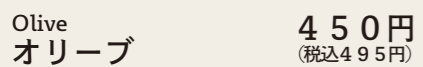
“KAMOpaccio”  
Duck and Grilled Green Onion  
鴨と焼きねぎの  
カモパッチョ 730円  
(税込803円)



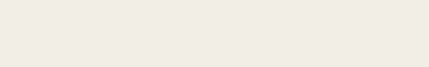
Carpaccio of today's seasonal fish  
本日季節の鮮魚の  
カルパッチョ 950円～  
(税込1045円～)



Smoky Potato Salad  
スモーキー  
ポテトサラダ 580円  
(税込638円)



Smoky mixed nuts  
お店で燻製した  
スモーキー  
ミックスナッツ 550円  
(税込605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に。  
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  
ぷりぷり  
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)



Crisp! French fries -truffle flavor-  
トリュフ香るカリッと！  
フライドポテト  
-ふんわりパルミジャーノがけ-  
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)

\* 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。