

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 Coq 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2420円)
- 8** ピース (2/3羽) ※4~6人前 **2 9 0 0**円 (税込3190円)
- 4** ピース (1/3羽) ※2人前 **1 5 0 0**円 (税込1650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2750円)
 - M** サイズ ※3~5人前、チキン6ピース **3 2 0 0**円 (税込3520円)

HOUSE SPECIAL ; オススメ



RENEWED

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

2人前 **1 2 0 0**円 (税込1320円) **3**人前 **1 8 0 0**円 (税込1980円)

ルコックロティに来たらまずはコレ!
シェフおすすめの前菜が少しずつ楽しめちゃう、美味しさも彩りもコスパも◎、欲張りな一皿を。

Extra Serving (+1 Portion) **+ 6 0 0**円 (税込660円)
1人前追加

MEAT ; 肉料理



Wagyu Top Round Steak
【国産】和牛うちも肉ステーキ

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2530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 5 0 0円 (税込1650円)

~~ロティサリーチキンと一緒!~~

NEW やみつき! 単品 **1 0 0**円 (税込110円)
ケイジャンスパイス

RICE ; 米の飯



Rice cooked in a cocotte with Housemade 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986円)

DESSERT ; デザート



バスクチーズケーキ



チョコ愛好家におくる濃厚ショコラ

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 - **8 0 0**円 (税込880円)

Rich Chocolate For Chocolate Lovers
チョコ愛好家におくる
濃厚ショコラ **8 0 0**円 (税込880円)



クレマカタラーナ



ヌガーグラッセ

Crema Catalana
クレマカタラーナ **6 5 0**円 (税込715円)

Nougat glasse
ヌガーグラッセ **6 5 0**円 (税込715円)



HOUSE SPECIAL ; オススメ

NEW

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

ルッコロティに来たらまずはコレ!
シェフおすすめの前菜が少しずつ楽しめる、
美味しさも彩りもコスバも◎、欲張りな一皿を。

2人前 1200円 (税込1320円) 3人前 1800円 (税込1980円)

Extra Serving (+1 Portion) 1人前追加 +600円 (税込660円)

COLD APPETIZER ; 冷たいおつまみ



NEW

Marinated Smoked Octopus & Celery with Lemon
燻製タコとセロリの
さっぱりレモンマリネ
630円 (税込693円)



NEW

Herb-Marinated Chicken Breast with Chimichurri Sauce
しっとり鶏胸肉のハーブソース
- チミチュリソース -
600円 (税込660円)



NEW

Chilled Roasted Ratatouille
香ばしさと野菜の甘み
冷製 焼きラタトゥイユ
550円 (税込605円)



Carpaccio of today's seasonal fish

本日季節の
鮮魚のカルパッチョ
*詳しくはスタッフまでお気軽に!
950円~ (税込1045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)



"RAM Opaccio" Duck and Grilled Green Onion

鴨と焼きねぎの
カモハッチョ
730円 (税込803円)



Oeuf Mayonnaise short pasta salad

とろ〜りウフマヨの
ショートパスタサラダ
- ガーリックカレー風味 -
630円 (税込693円)

Smoky Potato Salad
いぶりがっこ入り!
スモーキー
ポテトサラダ 580円 (税込638円)

Smoked mixed nuts
お店で燻製した
スモーキー
ミックスマツツ 550円 (税込605円)

Pickles
彩り野菜のピクルス
500円 (税込550円)

Olives
ワインのお供に
オリーブ 450円 (税込495円)

SALAD ; サラダ



Caesar Salad with Smoked Cheddar, Thick-Cut Bacon & Soft-Boiled Egg
目の前で仕上げ!
たっぷり燻製チェダーと
厚切りベーコンの
シーザーサラダ
- 半熟卵のせ -
880円 (税込968円)



NEW

Grilled Vegetable Farm Salad - Original Dressing -
グリル野菜の
農園風サラダ
- オリジナルドレッシング -
880円 (税込968円)



NEW

Seasonal Citrus Salad with Romaine & Kale - Housemade Citrus Dressing -
季節の柑橘と
ロメイン・ケールのサラダ
- 自家製シトラスドレッシング -
880円 (税込968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。

HOT APPETIZER ; 温かいおつまみ



Sautéed Seasonal Vegetables - Anchovy Sauce -
彩り季節野菜のソテー
- 旨み広がるアンチョビソース -
900円 (税込990円)



Fish & Chips - Tartar sauce & Cajun spices -
フィッシュ&チップス
鱈(スズキ)のフライと皮付きポテト
- 自家製タルタルソース・ケイジャンスパイス添え -
S 880円 (税込968円) M 1200円 (税込1320円)



Parna shellfish herb bread crumbs -
Bourguignon butter -
ぷりぷりパーナ貝の香草パン粉焼き
- ブルギニオンバターの香り -
880円 (税込968円)



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"
880円 (税込968円)



Beer-Braised Japanese Black Wagyu Tendon
とろとろ! 黒毛和牛スジの
熱々黒ビール煮込み
780円 (税込858円)



Lamb Steak - Onion Garlic Sauce -
柔らか ラム肉ステーキ
- オニオンガーリックソース -
980円 (税込1078円)



Whitebait & Sautéed Cabbage with Anchovies

釜揚げしらすの
アンチョビキャベツ 680円 (税込748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)



Deep-Fried Shrimp

川海老の唐揚げ
630円 (税込693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)



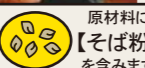
Crisp! French fries - truffle flavor -

トリュフ香る カリッと!
フライドポテト 800円 (税込880円)
- ふんわりパルミジャーノがけ -



Shrimp Spring Roll

ぷりぷり海老の
カリッと春巻き 650円 (税込715円)



原材料に【そば粉】を含みます

Ajillo あっつあつ! のアヒージョ



Oysters from 【Hiroshima】 with Lemon
【広島産】牡蠣の
レモンアヒージョ 880円 (税込968円)



Spanish jamon serrano & Mushrooms
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)



Whitebait & Broccoli - Sherry Flavored -
海老の香ばしき香る
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)



Whitebait, Kujo Leek & Raw mentaiko
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)

一緒に!

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)

Galettes; そば粉のガレット



季節限定！そば粉のガレット



SEASONAL

HOUSE-SMOKED IWATE “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 プリーチーズのガレット
-ルバーブジャム-
【卵・プリーチーズ・燻製鴨ハム・ルバーブジャム・ベビーリーフ
・パルサミコドレッシング・クルミ・ブラックペッパー】

1980円
(税込2178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】

1900円
(税込2090円)



SPANISH JAMON SERRANO & PLENTY OF MUSHROOM

【スペイン産】14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

【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】

1980円
(税込2178円)



SHRIMPS & MUSHROOM -BOURGUIGNON STYLE-
海老と3種キノコのブルギニョン風ガレット

【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草バター・ケッパー】

1800円
(税込1980円)



“MICHINOKU” SEIRYU CHICKEN & MUSROOM CREAM
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】

1700円
(税込1870円)



DUCK & ROAST APPLE -BALSAMIC SAUCE-
鴨とローストアップルのガレット -パルサミコソース-

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・パルサミコ・ピンクペッパー】

1800円
(税込1980円)

Le Coq 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』『グラント塩』『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！

Bistro Wine Cafe
Le Coq Roti

