

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 5 0 0 円**
※2〜3人前、チキン4ピース
(税込2750円)

M サイズ **3 2 0 0 円**
※3〜5人前、チキン6ピース
(税込3520円)

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ご一緒に！

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

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986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** **3人前** **1 8 0 0 円**
(税込1320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づつ楽しめちゃう、
美味しさも彩りもコスパも◎、欲張りな一皿を。

Extra Serving
(+1 Portion)
1人前追加 **+600円**
(税込660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
ハモンセラーノ

1200円 (税込1320円)



"RAMen Opaccio"
Duck and Grilled Green Onion

鴨と焼きねぎの
カモパッチョ

730円 (税込803円)



Oeuf Mayonnaise short pasta salad
- Garlic curry flavor -

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)

Olives
ワインのお供に
オリーブ 450円 (税込495円)

SALAD ; サラダ



NEW

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 size (税込968円)

M 1200円 size (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
- ブルギニョンバターの香り -

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

モッツァレラチーズの
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)



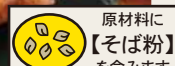
Crisp! French fries - truffle flavor -

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かけ -



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

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)



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)

Galettes: そば粉のガレット



SEASONAL

YAMANASHI SHINE MUSCAT &
BLACK GRAPE COMPOTE WITH JAMON SERRANO
BLUE CHEESE, BUCKWHEAT & ALMOND CRUMBLE

【山梨県産】シャインマスカット&黒葡萄のコンポートと

【スペイン産】14ヶ月熟成ハモンセラーノのガレット

- “更科クランブル” ブルーチーズの香り -

【卵・グリエールチーズ・シャインマスカットコンポート・黒葡萄コンポート
・ハモンセラーノ・更科粉とブルーチーズ&アーモンドのクランブル
・セルパチコ・オリーブオイル・ブラックペッパー・マルドン塩
・はちみつバルサミコビネガーソース】

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】

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 & MUSHROOM 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！

