

# Original ROTISSERIE CHICKEN

5種類のハーブと野菜に24時間以上漬け込み、料理長独自に温度調整を施した専用のロティサリーグリルで丁寧にゆっくりと焼き上げました。パリッとする皮の表面とやわらかくジューシーな鶏料理の傑作をお楽しみください。

Our ROTISSERIE CHICKEN is soaked for more than 24 hours in its original sauce, which used 5 kinds of herbs and vegetables. And then, it is roasted in a special oven controlled by the chef. We have promised you will enjoy our juicy and crispy ROTISSERIE CHICKEN!

ロティサリーチキン ハーフ ¥2,600  
Rotisserie Chicken 1/2

ロティサリーチキン クォーター ¥1,400  
Rotisserie Chicken 1/4

## SOUCE

ビタミンフルーツを使用した  
サルサメヒカーナソース Salsa Mexicana Sauce

ビタミンを含んだ数種のフルーツと青唐辛子を MIX。  
刺激的な辛さの奥にフルーツの甘味が広がるソースです。

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

※画像はすべてイメージです。※料金は税金を含みます。

※メニュー内容、使用食材は仕入れ状況により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください

\*All photos are images. \*All taxes are included in the price.

\*Ingredients used are subject to change without notice due to availability.



# GRAND MENU



## 国産牛グリルとエビフライ

Grilled Domestic Beef with Fried Prawn

¥5,000

SET

前菜 + パン または ライス + スープ + サラダ + コーヒー または 紅茶

Appetizer + Bread or Rice + Soup + Salad + Coffee + Black Tea

アレルギー：卵・乳・小麦・エビ Food Allergens: Egg, Milk, Wheat, Shrimp



## ブラックアンガス牛のハラミグリル

¥2,700

Grilled Black Angus Beef

SET

パン または ライス + スープ + サラダ + コーヒー または 紅茶

Bread or Rice + Soup + Salad + Coffee + Black Tea

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat



## ロティサリーチキン モモ または ムネ

¥2,300

Rotisserie Chicken Leg or Breast

SET

パン または ライス + スープ + サラダ + コーヒー または 紅茶

Bread or Rice + Soup + Salad + Coffee + Black Tea

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# GRAND MENU

14:30 ~ 20:00 (L.O.19:30)



**ハンバーグ&フライドエッグ デミグラスソース ¥2,300**

Hamburg Steak & Fried Egg with Original Demi-glass Sauce

SET

パン または ライス+スープ+サラダ+コーヒー または 紅茶  
Bread or Rice + Soup + Salad + Coffee + Black Tea

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat



**モッツアレラチーズ  
ハンバーグソースポモドーロ ¥2,300**

Mozzarella Cheese Hamburg Steak with Tomato Sauce

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

SET

パン または ライス+スープ+サラダ+コーヒー または 紅茶  
Bread or Rice + Soup + Salad + Coffee + Black Tea

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat



**ロティサリーチキンと  
ポルチーニ茸のクリームパスタ ¥1,800**

Cream Pasta with Rotisserie Chicken & Porcini Mushrooms

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat



**小海老と帆立貝柱の  
チーズパスタ ¥1,800**

Cheese Pasta with Shrimps & Scallops

アレルギー：卵・乳・小麦・エビ Food Allergens: Egg, Milk, Wheat, Shrimp

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# PARTY PLAN

## ロティサリーチキン パーティープラン

Rotisserie Chicken Party Plan

1名様 ¥4,000

・タパス 3種

Assorted Tapas 3pcs

・チーズ 4種

Assorted Cheese 4pcs

・厚焼玉子のモッツアレラチーズ焼き ポルチーニソース

Omelette & Mozzarella Cheese with Porcini Mushroom Sauce

・ロティサリーチキン クォーター

Rotisserie Chicken 1/4

・ハモンセラノーとカッテージチーズのジェノベーゼパスタ

Genovese Pasta with Hamon Serrano & Cottage Cheese

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

2名様より当日でも  
ご利用いただけます。



### FREE DRINK -90minutes All you can drink plan-

生ビール・ワイン・ハイボールなどお好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from draft beer, wines, highballs and types of alcoholic drink.

1名様 ¥2,500

### WINE FREE FLOW

ワイン3種(スパークリング、赤、白)からお好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from 3 types of wines (Sparkling, Red, White) limited to 90 mins.

1名様 ¥1,500

※ワインの銘柄はお選びいただけません。\*Wine options are preset. ※おかわりはグラス交換制となります。\*You can only have one glass at a time.

90分制

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# PASTA

麺大盛 Large + ¥200



ロティサリーチキンとポルチーニ茸の  
クリームパスタ ¥1,300

Cream Pasta with Rotisserie Chicken & Porcini Mushrooms  
アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat



ハモンセラノーとカッテージチーズの  
ジェノベーゼパスタ ¥1,300

Genovese Pasta with Hamon Serrano & Cottage Cheese  
アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat



神戸ポークと彩り豆のトマトソースパスタ ¥1,300

Tomato Sauce Pasta with Pork & Colorful Beans  
アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat



小海老と帆立貝柱のチーズパスタ ¥1,300

Cheese Pasta with Shrimps & Scallops  
アレルギー：卵・乳・小麦・エビ Food Allergens: Egg, Milk, Wheat, Shrimp

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# RICE

ライス大盛 Large +¥200



蘭王のビーフシチューオムライス ¥2,200

"RANOÛ" Beef Stew Egg Omelette Rice

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat



蘭王のオムライス

¥1,200

"RANOÛ" Egg Omelette Rice

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

# SANDWICH

ロティサリーチキンクラブ  
ハウスサンド ¥1,000

Rotisserie Chicken Clubhouse Sandwich

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

モッツアレラチーズとプロシュット  
・コットのホットサンド ¥1,000

Mozzarella Cheese & Ham Hot Sandwich

アレルギー：卵・乳・小麦 Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# TAPAS



## ノルウェーサーモン・マリネ

Marinated Norway Salmon

アレルギー：卵・乳・小麦

Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

¥800



## 鯛とマグロの タンバル仕立て コンソメのジュレと共に

Sea Bream & Tuna with Consommé Jelly

アレルギー：卵・乳・小麦

Food Allergens: Egg, Milk, Wheat, Shrimp

¥850



## 野菜とベーコンの キッシュ

Vegetables & Bacon Quiches

アレルギー：卵・乳・小麦

Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

¥800



## フライドチキン (ソルト・ハーブ)

Fried Chicken (Salt, Herb)

アレルギー：卵・乳・小麦

Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

¥600

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# TAPAS



## 厚焼玉子の モッツアレラチーズ焼き ポルチーニソース

Thick Omelette & Mozzarella Cheese  
with Porcini Mushroom Sauce

アレルギー：卵・乳・小麦  
Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

¥900



## ロティサリーポテト

Rotisserie Potatoes

アレルギー：乳  
Food Allergens: Milk

¥500



## 小海老と マッシュルームの アヒージョ

Ahijo of Small Shrimps & Mushrooms

アレルギー：卵・小麦・エビ  
Food Allergens: Milk, Wheat, Shrimp

¥1,100



## ソーセージアソート

Assorted Sausages

アレルギー：卵・乳・小麦  
Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

¥1,300

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# FISH & MEAT

パンまたはライス Bread or Rice + ¥200



## 魚のオーブン焼き

Weekly Grilled Fish

※魚は仕入れにより日々変更となります。

アレルギー：卵・乳・小麦  
Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

¥1,100



## ハーフハンバーグ デミグラスソース

Half of Hamburg Steak with Demi-glace Sauce

アレルギー：卵・乳・小麦  
Food Allergens: Egg, Milk, Wheat

90g ¥800



## ブラックアンガス牛 ハラミグリル

Grilled Black Angus Beef

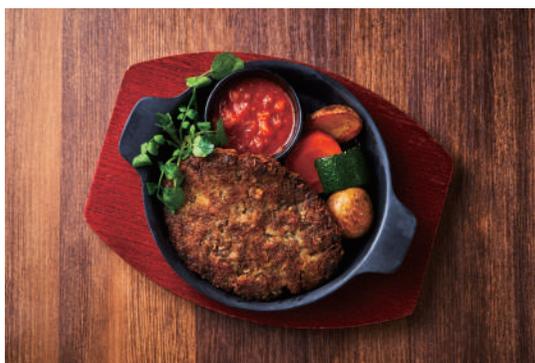
アレルギー：乳・小麦  
Food Allergens: Milk, Wheat

100g ¥1,400

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# OTHER

パンまたはライス Bread or Rice + ¥200



## ベジタブル大豆ミートハンバーグ

¥1,600

Vegetable Soymeat Hamburg Steak

ハンバーグには動物性の原料を使わず、お肉に近い口当りに仕上げた大豆ミートを使用。さらにより美味しく召し上がっていただけるよう料理長松矢が創意工夫し、玉ねぎやレンコン、アーモンドダイスを加えて、より甘味と食感を楽しめる風味に仕上げました。こんがりとジューシーに焼きあげるハンバーグはまるでお肉のような味わいです。相性抜群の酸味のあるトマトソースとご一緒にお召し上がりください。

アレルギー：小麦  
Food Allergens: Wheat

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# SALAD

---



帆立貝柱と  
マッシュルームのサラダ ¥800

Scallop & Mushrooms Salad

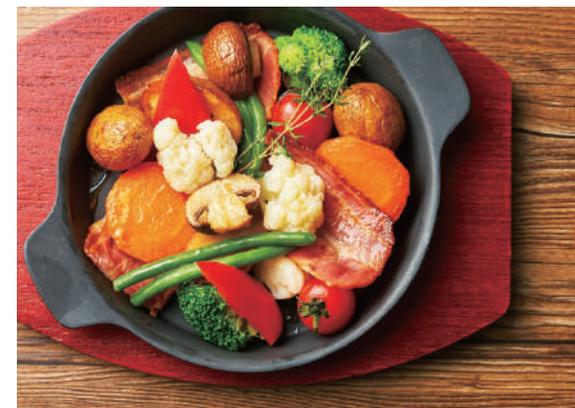
アレルギー：乳・小麦 Food Allergens: Milk, Wheat



ロティサリーチキン  
サラダ ¥1,000

Rotisserie Chicken Salad

アレルギー：乳・小麦 Food Allergens: Milk, Wheat



オリーブオイルで  
ローストした野菜のサラダ ¥800

Roasted Vegetables Salad

アレルギー：乳・小麦 Food Allergens: Milk, Wheat

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# CHEESE & PROSCIUTTO

## Cheese

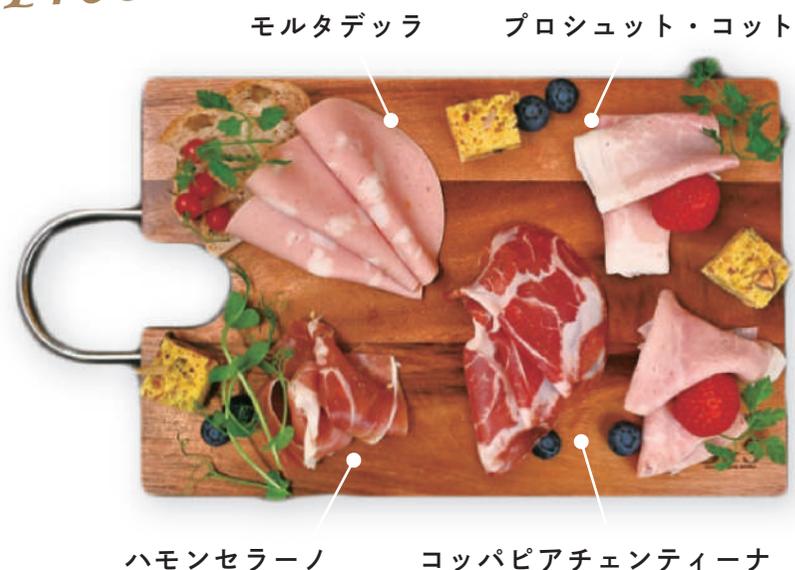


チーズプレート ¥1,500

Assorted Cheese Plate

アレルギー：乳・小麦 Food Allergens: Milk, Wheat

## Prosciutto



プロシュットプレート ¥1,800

Assorted Prosciutto Plate

アレルギー：乳 Food Allergens: Milk

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※メニューで使用しているお米は全て国産米です。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability. \*Rice used in our menu is all from domestic produce.

# ALCOHOL

## BEER

ヒューガルデンホワイト Belgian Draft Beer	¥1,000
アサヒスーパードライ "Asahi" Draft Beer	¥800
アサヒドライゼロ小瓶 Non Alcohol Beer (BOTTLE)	¥700

## HIGHBALL

角ハイボール Highball	¥700
--------------------	------

## SPARKLING WINE・WINE

### 【GLASS】

スパークリングワイン Sparkling Wine	¥800
赤ワイン Red Wine	¥700
白ワイン White Wine	¥800

### 【BOTTLE】

スパークリングワイン Sparkling Wine	¥4,000
【赤】ヴィッラ・ムーラ ピノ・ネロ Villa Mura Pinot Nero	¥5,000
【白】ロバート・ヴァイル・グラウブルグンダー Robert Weil Grauburgunder	¥5,000

90分制

### FREE DRINK -90minutes All you can drink plan-

生ビール・ワイン・ハイボールなど好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from draft beer, wines, highballs and types of alcoholic drink.

1名様 ¥2,500

### WINE FREE FLOW

ワイン3種(スパークリング、赤、白)から好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from 3 types of wines (Sparkling, Red, White) limited to 90 mins.

1名様 ¥1,500

※ワインの銘柄はお選びいただけません。\*Wine options are preset.

※おかわりはグラス交換制となります。\*You can only have one glass at a time.

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability.

# ALCOHOL

## FLOZEN SPARKLING WINE

檸檬スパークリング Flozen Lemon Sparkling	¥880
苺スパークリング Flozen Strawberry Sparkling	¥880
キウイスパークリング Flozen Kiwifruit Sparkling	¥880

## COCKTAIL

ジントニック Gin Tonic	¥800
ジンリッキー Gin Rickey	¥800
ジンバック Gin Buck	¥800
モスコミュール Moscow Mule	¥800
カシスオレンジ Cassis Orange	¥800
カシスソーダ Cassis Soda	¥800
カルーアミルク Kahlua Milk	¥800
ピーチジンジャー Peach Ginger Ale	¥800
ピーチコーラ Peach Cola	¥800
シャンディガフ Shandy Gaff	¥800

90分制

### FREE DRINK -90minutes All you can drink plan-

生ビール・ワイン・ハイボールなど好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from draft beer, wines, highballs and types of alcoholic drink.

1名様 **¥2,500**

### WINE FREE FLOW

ワイン3種(スパークリング、赤、白)から好きなものをおかわり自由でお楽しみいただけます。

We have free refills from 3 types of wines (Sparkling, Red, White) limited to 90 mins.

1名様 **¥1,500**

※ワインの銘柄はお選びいただけません。\*Wine options are preset.

※おかわりはグラス交換制となります。\*You can only have one glass at a time.

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability.

# DRINK

---

## COFFEE

ブラジル産 非水洗式アラビカ種と水洗式アラビカ種を  
バランス良く使用した、アラビカ種100%ブレンドです。

オリジナルブレンド ¥650  
Original Blended Coffee

アメリカン ¥650  
Americano

アイスコーヒー ¥650  
Iced Coffee

エスプレッソ ¥650  
Espresso

カフェ・ラテ ¥750  
Cafe Latte

カフェ・モカ ¥800  
Mocha

キャラメル・ラテ ¥800  
Caramel Latte

シナモン・ラテ ¥800  
Cinnamon Latte

## TEA

アッサム ¥650  
Assam

セイロン ¥650  
Ceylon

ダーズリン ¥650  
Darjeeling

アールグレイ ¥650  
Earl Grey

ジャスミン ¥650  
Jasmine

ピーチ ¥650  
Peach

アップル ¥650  
Apple

カモミール ¥650  
Chamomile

アイ스티ー ¥650  
Iced Tea

ロイヤルミルクティー ¥800  
Royal Milk Tea

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability.

# DRINK

---

## SOFT DRINK

コーラ Cola	¥600
ジンジャエール Ginger Ale	¥600
オレンジ Orange	¥600
白ぶどう White Grape	¥600
アップル Apple	¥600
グレープフルーツ Grapefruit	¥600
ウーロン茶 Oolong Tea	¥600
マンゴー Mango	¥850

## MIX JUICE

フレッシュミックスジュース Fresh Mixed Fruits Juice	¥950
---	------

※画像はすべてイメージです。 ※料金は税金を含みます。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。  
\*All photos are images. \*All taxes are included in the price. \*Menus are subject to change due to product availability.