

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

・ハモンセラーノ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.

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

"RANOU" 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

"RANOU" 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

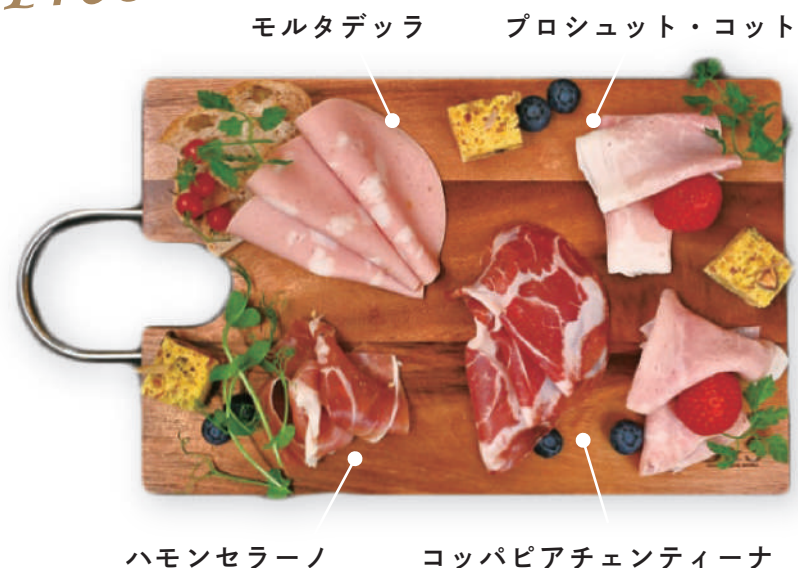


チーズプレート ¥1,500

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

アイスティー ¥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.