

W main Course

W メインコース

Menu

ENTREE FROIDE 1

本日鮮魚のカルパッチョ
- 洋梨とホワイトバルサミコの甘酸っぱいソース -

SALAD

胡桃と10種の彩りサラダ
- 自家製ドレッシング -

ENTREE FROIDE 2

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラーノ

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

FISH

本日の魚料理

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
王道 コンプレット
【卵・グリエールチーズ・国産豚のホワイトロースハム】

DESSERT

シェフの気まぐれプチデザート

クラフトビール 8 種飲み放題付き 7,500yen^(税込) / 飲み放題付き 6,000yen^(税込) / お料理のみ 4,400yen^(税込)

Mon-Thur Dinner time Only!

Apéritifs Course

月・木 ディナタイム限定!
おつまみコース

Menu

ENTREE FROIDE

ローストポーク
- 季節野菜とハニーマスタードソース -

SALAD

完熟アボカドとルッコラのサラダ
- バルサミコドレッシング -

ENTREE CHAUD 1

モッツアレラチーズの生ハムフリット
トリュフ香る! フライドポテト
- ふんわりバルミジャーノがけ -

ENTREE CHAUD 2

アンチョビキャベツ

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
王道 コンプレット
【卵・グリエールチーズ・国産豚のホワイトロースハム】

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

飲み放題付き 5,000yen(税込)

Special Course to enjoy Meat

お肉を楽しむスペシャルコース

Menu

ENTREE FROIDE 1

本日鮮魚のカルパッチョ
- 洋梨とホワイトバルサミコの甘酸っぱいソース -

SALAD

胡桃と10種の彩りサラダ
- 自家製ドレッシング -

ENTREE FROIDE 2

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラノ

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
王道 コンプレット
【卵・グリエールチーズ・国産豚のホワイトロースハム】

MAIN

牛ザブトンのステーキ
- レフォールとシャリアピンのソース -

DESSERT

シェフの気まぐれプチデザート

クラフトビール 8 種飲み放題付き 7,500yen(税込) / 飲み放題付き 6,000yen(税込) / お料理のみ 4,400yen(税込)

Craft Beer Course

クラフトビール飲み放題コース

Menu

CRAFT BEER

8種クラフトビール

*ビールの種類はその日によって変わります。別紙メニューからお選びください

- ・常陸野ネスト ゆずラガー・インドの青鬼・みちのくレッドエール
- 例)・ブルックリンラガー・瀬戸内ヴァイツェン・ジャズベリー
- ・アフターダーク・DHC Premium RICH ALE・よなよなエール
- ・FAR YEAST 東京ホワイト・・・etc

ENTREE FROIDE

スモーキーミックスナッツ
スモーキーポテトサラダ

ENTREE CHAUD 1

トリュフ香る!フライドポテト
- ふんわりバルミジャーノがけ -

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

ENTREE CHAUD 2

アンチョビキャベツ

8種クラフトビール飲み放題付き 6,000yen(税込)

Cheese Fondue & Galette Course

チーズフォンデュ&ガレットコース

Menu

ENTREE FROIDE

本日鮮魚のカルパッチョ
- 洋梨とホワイトバルサミコの甘酸っぱいソース -

SALAD

スペイン産 18 ヶ月熟成ハモンセラノと季節のフルーツサラダ仕立て
- ハニードレッシング -

ENTREE CHAUD

トリュフ香る!フライドポテト
- ふんわりバルミジャーノがけ -

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
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】

MAIN

スイス産グリエールチーズのチーズフォンデュ

DESSERT

シェフの気まぐれプチデザート

飲み放題付き 5,500yen(税込)

Lunch Only!

Chicken & Galette Course

ランチ限定!
チキン&ガレットコース

Menu

ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

- 例)
- ・スモーキーポテトサラダ
 - ・ベーコンと玉葱のキッシュ
 - ・清流鶏のガランティース

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

ENTREE CHAUD

北あかりニョッキのトマトソース

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
プロバンサル
【卵・グリエールチーズ・ハム・オニオンシードル・アンチョビ】

DESSERT

クレマカタラーナ

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,080yen(税込)

Le Coq Roti Lunch Course

ルコックランチコース

Menu

SOUP

本日のスープ

ENTREE FROIDE

本日の前菜 3 種盛り合わせ

- 例) ローストポーク - ハニーマスタードソース -
- ・生ハム入りライスコロッケ
 - ・スモーキーポテトサラダ

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット

別紙メニューよりお選びください * 2 名様で 1 枚お選びいただけます

- 例) ・スペイン産ハモンセラーノとマッシュルームのガレット
- ・メカジキコンフィとドライトマトのガレット
 - ・鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース -
 - ・海老と3種キノコのブルギニヨン風ガレット

MAIN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン

- 自家製サルサソース添え -

&

牛ザブトンのステーキ

- レフォールとシャリアピンのソース -

DESSERT

本日のデザート

CAFFE

食後のコーヒー or 紅茶

3,190yen(税込)

Mon-thur Only! Dinner Course

月・木限定!
ディナーコース

Menu

ENTREE FROIDE

ローストポーク
- 季節野菜とハニーマスタードソース -

SALAD

完熟アボカドとルッコラのサラダ
- バルサミコドレッシング -

GALETTE

北海道多度志産そば粉100%のガレット
プロバンサル
【卵・グリエールチーズ・ハム・トマト・オニオンシードル・アンチョビ】

ENTREE CHAUD

本日の魚介とキノコのフリット

ROTISSERIE CHICKEN

岩手県産【みちのく清流鶏】のロティサリーチキン
- 自家製サルサソース添え -

PASTA

生ショートパスタ アラビアータ

DESSERT

シェフの気まぐれプチデザート

飲み放題付き 5,500yen(税込)