



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 Goq 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。



16ピース (1羽) ※4~6人前

- Rotisserie Chicken
ロティサリーチキン
- 8 ピース (1/2羽) ※2~3人前 2950円 (税込3245円)
 - 16ピース (1羽) ※4~6人前 5800円 (税込6380円)
 - 4 ピース (1/4羽) ※2人前 1500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・ザブトンステーキ
- S サイズ ※2~3人前 2500円 (税込2750円)
 - M サイズ ※3~5人前 3950円 (税込4345円)
- さらにボリュームUP!
+ 豚ホホ肉コンフィ追加 2P 450円 (税込495円) 4P 800円 (税込880円)

GALETTE : ガレット



SEASONAL あまおうと【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ、【北海道産】リコッタチーズのガレット - 自家製フランボワーズドレッシング -



SEASONAL トリュフ香る自家製サーモンマリネとシャンピニオンクリームガレット

- SEASONAL "AMAOU" STRAWBERRY, JAMON SERRANO & RICOTTA CHEESE -FRAMBOISE DRESSING-
あまおうと【スペイン産】18ヶ月熟成ハモンセラノ、【北海道産】リコッタチーズのガレット - 自家製フランボワーズドレッシング - 1800円 (税込1980円)
【卵・グリエールチーズ・あまおう・ミニトマト・ハモンセラノ・ペペリーフ・リコッタチーズ・いちごソース・フランボワーズドレッシング】
- SEASONAL HOMEMADE MARINATED SALMON & CHAMPIGNON CREAM
トリュフ香る自家製サーモンマリネとシャンピニオンクリームのガレット 1900円 (税込2090円)
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・マッシュルーム・赤玉ねぎ・きのこクリームソース・トリュフオイル】
- SPANISH JAMON SERRANO & PLENTY OF MUSHROOMS
【スペイン産】18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 1800円 (税込1980円)
【卵・グリエールチーズ・ハモンセラノ・マッシュルーム・パルメジャーノ】
- SHRIMP & MUSHROOMS -BOURGUIGNON STYLE-
海老と3種キノコのブルギニオン風ガレット 1800円 (税込1980円)
【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草バター・ケッパー】
- Seiryudori & Mushrooms Cream Galette
みちのく清流鶏とたっぷりキノコのクリームガレット 1700円 (税込1870円)
【卵・グリエールチーズ・チキン・5種のキノコ・生クリーム・万能ねぎ】
- DUCK & ROAST APPLE -BALSAMIC SAUCE-
鴨とローストアップルのガレット - バルサミコソース - 1800円 (税込1980円)
【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・バルサミコ・ピンクペッパー】

MEAT : 肉料理



Grilled spare ribs -with mashed potatoes-
スペアリブのグリル ~マッシュポテト添え~
特製のタレに漬け込んで、ジューシーな仕上がりに。マイルドな辛さがビールにピッタリです！
1800円 (税込1980円)



Low temperature roast of Zabton steak
ザブトンステーキの低温ロースト
低温調理でじっくり火入れし、肉の旨みを通さず、柔か、しっとり。
2200円 (税込2420円)



Sangen pork cutlet katsuretsu
三元豚のカツレツ ~3色ソース~
サクサクジューシーに揚がったカツレツに、10年磨き続けた自慢のチーズフォンデュソース、自家製トマトソース、バジルソースの3種のソースでお楽しみください！
1800円 (税込1980円)

Le Goq 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」「ゲランド塩」「水」だけ。「そば粉」は、北海道産産、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！

DESSERT

- BITTERSWEET HAPPINESS
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 - 800円 (税込880円)
- Crema Catalana
クレマカタラーナ 650円 (税込715円)
- Moist chocolate cake
2層のしっとりショコラケーキ 650円 (税込715円)
- Nougat glasse
ヌガーグラッセ 650円 (税込715円)



FOOD MENU

APPETIZER : おつまみ



Garlic Edamame
ガーリック枝豆
530円
(税込583円)



Smoky Potato Salad
スモーキー
ポテトサラダ
580円
(税込638円)



"KAMO" paccio
of Duck and Grilled Green Onion
鴨と焼きねぎのカモパッチョ
730円
(税込803円)



Carpaccio of today's seasonal fish
本日季節の
鮮魚のカルパッチョ
950円~
(税込1045円~)

Pickles
彩り野菜のピクルス
500円
(税込550円)

Smoky mixed nuts
お店で焼製した
スモーキー
ミックスナッツ
550円
(税込605円)

Olive
オリーブ
450円
(税込495円)

RECOMMENDATION : オススメ



Japanese Black stewed in beer
黒毛和牛スジのビール煮込み
黒ビールと香味野菜で煮込んだ牛スジは、
コクがあり、とろとろの仕上がり。
熱々でお召し上がり下さい！
780円
(税込858円)



Lamb Steak - Onion Garlic Sauce-
ラム肉ステーキ - オニオンガーリックソース-
柔らかく焼きあげたラム肉を、
フルーティー且つパンチのあるソースで。
980円
(税込1078円)

Ajillo あっつあつ！のアヒージョ



Shrimp with Sherry Ajillo
海老のシェリー酒風味の
アヒージョ
780円
(税込858円)



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



Prosciutto and Mushrooms Ajillo
生ハムとマッシュルームの
おつまみアヒージョ
780円
(税込858円)

バゲットと一緒におすすめ！

Baguette バゲット
1個 100円 (税込110円) スライス・4枚 100円 (税込110円) スライス・6枚 150円 (税込165円)



Spicy Sausage
ソーセージの
スパイシー炒め
650円
(税込715円)



Shirasu &
Sauteed 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)



Pork confit
豚ホホ肉のコンフィ
880円
(税込968円)

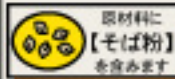
FRIED : 揚げ物



Addictive! Buffalo Chicken
やみつき！パッファローチキン
5ピース
750円
(税込825円)



Fried Chicken - sweet chili sauce-
フライドチキン
- スイートチリソース -
730円
(税込803円)



Galette Spring Rolls



Shrimp Spring Roll
ぷりぷり海老のカリッと春巻き
650円
(税込715円)

Chicken & cheese Spring Roll
つくねチーズのカリッと春巻き
650円
(税込715円)



Crisp! French fries -truffle flavor & parmigiano-
トリュフ香る カリット！
フライドポテト
- ふんわりバルミジャーノがけ -
800円
(税込880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)

Crisp! French fries
カリット！フライドポテト
700円
(税込770円)



Crispy fritters of seasonal vegetables
季節野菜のサクサクフリット
850円
(税込935円)



Shrimp spicy frit
海老のスパイシーフリット
750円
(税込825円)

SALADA : サラダ



Avocado and Arugula Salad
アボカドとルッコラのサラダ
~バルサミコドレッシング~
880円
(税込968円)

Thick-cut bacon &
Smoked cheddar cheese Caesar Salad
厚切りベーコンと
スモークチェダーチーズの
シーザーサラダ
880円
(税込968円)

*17:00~テーブルチャージとしてお一人様350円(税込385円)を頂戴しております。

DRINK MENU




ハイボール / ウィスキー

お好みの割り物の組み合わせをお申し付けください

ハイボールにオススメ!

ウィスキー3選



	MAKER'S MARK グレーン・モルト / パーボン メーカーズマーク 甘い香りに反して味わいはインパクトあり!華やかな香りともろやかな味わい!	700円 (税込770円)	5.00円 (税込550円)
	CHEIVAS REGAL ブレンドモルト / スコッチ シーバスリーガル 12年 世代を超えて受け継がれる、芳醇でまろやかな味と香りをお楽しみください!	700円 (税込770円)	
	BOWMORE シングルモルト / スコッチ ボウモア 12年 スモーキーでウッディな香りとすっきりした後味。	800円 (税込880円)	

	HAKUSHU シングルモルト / ジャパン 白州	1600円 (税込1760円)	1200円 (税込1320円)
	YAMAZAKI シングルモルト / ジャパン 山崎	1500円 (税込1650円)	1200円 (税込1320円)
	ICHIRO'S MALT モルト・グレーン / ジャパン イチローズモルト	1000円 (税込1100円)	
	GLENFIDDICH シングルモルト / スコッチ グレンフィディック 12年	800円 (税込880円)	
	GLENMORANGIE シングルモルト / スコッチ グレンモウレンジ	900円 (税込990円)	700円 (税込770円)
	THE GLENGRANT シングルモルト / スコッチ グレングラント	700円 (税込770円)	
	MONKEY SHOULDER ブレンドモルト / スコッチ モンキーショルダー	800円 (税込880円)	600円 (税込660円)
	I.W. HARPER ブレンドモルト / パーボン ハーパーゴールドメダル	700円 (税込770円)	500円 (税込550円)
	GLENKINCHIE シングルモルト / スコッチ グレンキンチー 12年	800円 (税込880円)	
	JOHNNIE WALKER ブレンドモルト / スコッチ ジョニーウォーカー	700円 (税込770円)	
	DEWAR'S ブレンドモルト / スコッチ デュワーズ	650円 (税込715円)	
	CANADIANCLUB ブレンドモルト / カナディアン カナディアンクラブ	650円 (税込715円)	500円 (税込550円)




GIN お好みの割り物の組み合わせをお申し付けください

	Tanqueray タンカレー ロンドンライジン	700円 (税込770円)		Sorgin ソルジン	950円 (税込1045円)
--	---	------------------	---	------------------------------	-------------------

Bombay Sapphire ボンベイサファイア	700円 (税込770円)	Soda ソーダ	50円 (税込55円)	Ginger Ale ジンジャーエール	100円 (税込110円)
Tonic トニック	100円 (税込110円)	Coca Cola コココーラ	100円 (税込110円)	Grapefruit juice グレープフルーツジュース	150円 (税込165円)
Orange juice オレンジジュース	150円 (税込165円)				

ORIGINAL COCKTAIL

SEASONAL

	Grilled apple tea cooler 焼きりんごのアップルティークーラー	880円 (税込968円)
	Darjeeling Cooler of Persimmon 柿コンポートの大人ダージリングクーラー	880円 (税込968円)
	Grilled apple wine highball 焼き林檎のアップルワインハイボール	880円 (税込968円)

SOUR

HomeMade Lemon Sour 自家製レモンサワー	650円 (税込715円)	HAPPY HOUR! 550円 (税込605円)	Oolong Tea Chuhai ウーロンハイ	550円 (税込605円)
--	------------------	---	---	------------------

自家製漬け込み! 果肉たっぷり爽やかサワー!

COCKTAIL

Apple & honey cider りんごとハチミツのシードル	750円 (税込825円)	Shandy Gaff シャンディーガフ	700円 (税込770円)
Apple tea cooler アップルティークーラー	750円 (税込825円)	Red eye レッドアイ	700円 (税込770円)
Moscow Mule モスコミュール	700円 (税込770円)	Cassis beer カシスピア	700円 (税込770円)
Cuba River キューバリパー	700円 (税込770円)	Campari beer カンパリビール	700円 (税込770円)
Bloody Mary ブラッディーメアリー	750円 (税込825円)	Mimosa ミモザ	750円 (税込825円)
Fuzzy navel ファジーネーブル	750円 (税込825円)	Kir Royale キールロワイヤル	800円 (税込880円)
	Original Sangria White/Red 自家製サングリア 白/赤	グラス 680円 (税込748円)	デキャンタ 1980円 (税込2178円)

ORIGINAL MOCKTAIL ALC. 0.00%

HomeMade Lemonade 自家製レモネード	680円 (税込748円)	Mango squash マンゴースカッシュ	680円 (税込748円)
Cassis & Raspberry Soda カシス&ラズベリーソーダ	680円 (税込748円)	Fresh mint ginger フレッシュミントジンジャー	680円 (税込748円)

SOFT DRINK

Oolong Tea ウーロン茶	500円 (税込550円)	Apple juice アップルジュース	500円 (税込550円)
Coca Cola コーラ	500円 (税込550円)	Grape juice (White/Red) ワイナリーこだわりのぶどうジュース (白 or 赤)	600円 (税込660円)
Ginger ale ジンジャーエール	500円 (税込550円)	Perrier ペリエ	700円 (税込770円)

HAPPY HOUR! 平日限定で、11:30~14:00 / 17:00~19:00 は
対象ドリンクがッピーアワー価格にてお楽しみいただけます。

HAPPY HOUR!


平日限定で、11:30~14:00 / 17:00~19:00 は
対象ドリンクがハッピーアワー価格にてお楽しみいただけます。



CRAFT BEER


レギュラー 385cc **HAPPY HOUR!**
880円 (税込 968円)
730円 (税込 803円)

スモール 285cc **HAPPY HOUR!**
650円 (税込 715円)
550円 (税込 605円)



August Beer White
アウグスビールホワイト
【ホワイトエール】
ALC.: 5.5% 日本/静岡

爽やかな酸味と甘みに加え、
深みがあるのに重くない、透き通るような味わい



August Beer IPA
アウグスビール IPA
【インディアペールエール】
ALC.: 7.0% 日本/静岡

AUGUST BEER

口に含んだ瞬間に広がる
潤りのない旨みと鮮烈な香味、
そしてそれらを丸く包みこむ華やかな香りが特徴

Heineken
ハイネケン
【ピルスナー】
ALC.: 5.0%

Heineken
open your world



伝統製法から生まれる芳醇な味わいの
スタンダードビール

レギュラー **650円** (税込 715円) **HAPPY HOUR!** **550円** (税込 605円)
スモール **550円** (税込 605円) **HAPPY HOUR!** **450円** (税込 495円)




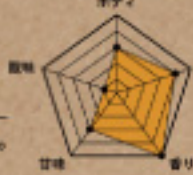
Hitachino Nest Daidai Ale
常陸野ネスト だいだいエール
常陸野ネストビール
【IPA】ALC.6.0%

茨城特産の「福来みかん」を使用した、華やかな香りの IPA。

Yona Yona Ale
よなよなエール
ヤッホーブルーイング
【ペールエール】ALC.5.5%

あざやかな華やかなカスケードホップの香り。飲み終わりまで続く余韻。


Tokyo Blues Session Ale
TOKYO BLUES セッションエール
石川酒造
【セッションエール】ALC.4.5%

エールタイプで、広がる豊かな柑橘系の香りと、余韻に残るシャープな苦味が印象的。




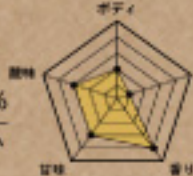

Hitachino Nest Hop Fest 2023
常陸野ネスト Hop Fest 2023
常陸野ネストビール
【ペールエール】ALC.5.0%

国産麦芽と横手産フレッシュホップ 4 種使用
この時期ならではの瑞々しいエールビール。




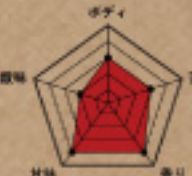

Suiyoubi no neko
水曜日のネコ
ヤッホーブルーイング
【ベルジャンホワイトエール】ALC.5.0%

ホップの苦みが非常に弱く、小麦のやわらかな味わいと甘酸っぱいフレーバーが特徴的。



Michinoku Red Ale
みちのくレッドエール
いわて蔵ビール
【レッドエール】ALC.5.0%

遠野産ホップ「IBUKI」を一部使用。麦芽の旨味とコク、ホップの香りのバランス良い。


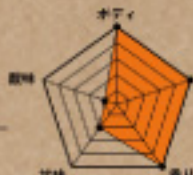
Hitachino Nest White Ale
常陸野ネスト ホワイトエール
常陸野ネストビール
【ベルジャンホワイトエール】ALC.5.5%

果実やスパイスの爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わい。



Aooni
インドの青鬼
ヤッホーブルーイング
【IPA】ALC.7.0%

味の特徴はまさにホップの苦味と深いコク。強烈な苦さの中にモルトの風味がしっかり。



Brooklyn Lager
ブルックリン ラガー
ブルックリン・ブルワリー
【アンバーラガー】ALC.5.0%

爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめる。


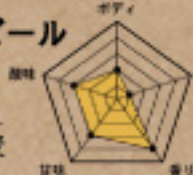
Hitachino Nest Yuzu Lager
常陸野ネスト ゆずラガー
常陸野ネストビール
【フレーバードラガー】ALC.5.5%

日本産の柚子をふんだんに使用した、繊細で奥深いシトラスの香りのフレーバードラガー。



Ginga Kogen Beer
銀河高原ビール 小麦のビール
銀河高原ビール
【ヘーフェヴァイツェン】ALC.5.5%

バナナのようなフルーティーな香りと、小麦麦芽が生み出すまろやかな味わいが特徴です。

Brooklyn Defender IPA
ブルックリンディフェンダー IPA
ブルックリン・ブルワリー
【ゴールデンIPA】ALC.5.5%

トロピカルフルーツのような香りとしっかりした苦味が特長。

Kyushu Craft Hyuganatsu
九州CRAFT日向夏
宮崎ひでじビール
【フルーツビールタイプ】ALC.5.0%

宮崎県原産の日向夏を使用。ほどよい酸味と爽やかな香りがホップの香りと絶妙にマッチ。




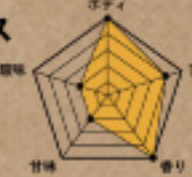

DHC Premium RICH ALE
DHC Premium RICH ALE
DHCビール
【エクストラスペシャルピター】ALC.6.0%

苦味だけを強調せず華やかな香りにもこだわり、苦味とコクが絶妙なバランス。






Brooklyn Sorachi Ace
ブルックリンソラチエース
ブルックリン・ブルワリー
【セゾン】ALC.7.0%

柑橘・レモングラスを想わせる爽やかな香りが特長のセゾンスタイル。



Spring Valley Silk Ale
シルクエール (白)
スプリングバレー
【ウィットエール】ALC.5.5%

きめ細やかなふわとろの泡と、華やかな香り。シルクのような上質でまろやかな口当たり。



Setouchi Weizen
瀬戸内ヴァイツェン
山口地ビール
【ヘーフェヴァイツェン】ALC.6.0%

独特のバナナのような香りと小麦のまろやかさが楽しめるスムーズな飲み口。



Brooklyn Summer Ale
ブルックリンサマーエール
ブルックリン・ブルワリー
【ペールエール】ALC.5.0%

【夏季限定】明るく華やかな香りとスッキリとした後味が特長の爽快なペールエール。


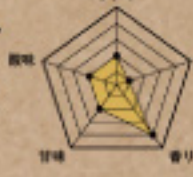
Spring Valley JAZZBERRY
JAZZBERRY (ジャズベリー)
スプリングバレー
【フルーツビールタイプ】ALC.5.0%

ラズベリーの心地よい酸味と爽やかさ。本格派のフルーツビールタイプ。



Snow Blanche JWA
スノーブロンシュ・JWA
小西酒造
【ジャン・ホワイトエール】ALC.5.0%

苦味は少なく、ハーブと発酵熟成による爽やかな風味と酸味のバランス感。



Narita kinnshachi Beer
金しゃち名古屋赤味噌ラガー
盛田金しゃちビール
【フリースタイル・ダークラガー】ALC.6.0%

麦芽と赤味噌の旨みを融合した深いコクと飲み口を持つ、個性的な一品。


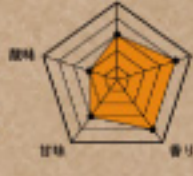
Spring Valley Afterdark
Afterdark (アフターダーク)
スプリングバレー
【ブラックラガー】ALC.6.0%

ふくよかな口当たりと、澄んだ飲み口の黒ビール。



Spring Valley Houjun
豊潤 (496)
スプリングバレー
【IPL】ALC.6.0%

きめ細やかなふわとろの泡と、口に広がる麦のうまみ。豊潤なのに綺麗な後味。



Spring Valley Japan Hop
JAPAN HOP 2023
スプリングバレー
【ペールエール】ALC.6.5%

今年獲れた岩手県遠野産ホップ「IBUKI」で造った、鮮やかな香りと豊潤な味わい。

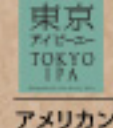

Far Yeast Tokyo White
FAR YEAST 東京ホワイト
Far Yeast Brewing
【ウィットエール】ALC.5.0%

フルーティかつドライで、シャープな口当たり。苦味も少なく飲みやすい。

Far Yeast Tokyo IPA
FAR YEAST 東京 IPA
Far Yeast Brewing
【ベルジャン IPA】ALC.6.0%

アメリカンホップとベルジャン酵母が融合した香り豊かなベルジャン IPA。

Spring Valley MURAKAMI SEVEN IPA
MURAKAMI SEVEN IPA
スプリングバレー
【IPA】ALC.5.5%

希少な日本産ホップ「MURAKAMI SEVEN」を使用。上質感のある IPA。

