

名物! Rotisserie Chicken

ロティサリーチキン

"COCORICO" which is popular in the Tokyo metropolitan area, is opening in Yokohama. The rotisserie chicken, a specialty of the restaurant, is roasted in the oven in traditional style and wrapped with. You can try several kinds of Italian dishes, such as fettuccine pasta and meat baked pasta, which are prepared with fresh, seasonal ingredients.



- ROTISSERIE CHICKEN
ロティサリーチキン
- 01 HALF size (1/2羽) 1,450 yen
 - 02 FULL size (1羽) 2,900 yen

大山鶏はその名の通り大山のすそ野で生産されている銘柄鶏。清澄な空気と新鮮な地下天然水をたっぷり与え、長期間のびのびと飼育された大山鶏を使用しております。朝じめのため臭みがなく鮮度が極めて良いため、塩のみで低温で長時間回転しながらじっくりと炙り焼かれた「COCORICO」白焼のロティサリーチキンを是非ご賞味くださいませ。

Tender, juicy and odorless meat with fine texture. Savory flavor of crispy skin and juicy meat is our speciality. Slow-roasted chicken with selected salts. Try "COCORICO"'s special rotisserie chicken.

チキンご希望で
スタッフから
切り分けます



トッピング
Topping

03 CHICKEN PILAF
チキンピラフ 200 yen

Cooked in chicken stock from Oyama chickens. 大山鶏の鶏ガラスープで炊き込みました。

※サイズ目安：3名様以上—Full
2名様以下—Half

※焼き上がり目安：20～30分

焼き上がりにお時間がかかる為、お早めのご注文をお願いします

Pasta

パスタ

"COCORICO" which is popular in the Tokyo metropolitan area, is opening in Yokohama. The rotisserie chicken, a specialty of the restaurant, is roasted in the oven in traditional style and wrapped with. You can try several kinds of Italian dishes, such as fettuccine pasta and meat baked pasta, which are prepared with fresh, seasonal ingredients.

パスタの大盛りも承ります (量も価格も 1.5倍!)

- | | | | | |
|---|-------------|---|-----------|---|
|  | Linguine | 45 DELICIOUS MULLET ROE CREAM PASTA
美味「カラスミクリーム」のパスタ
リングイネ | 1,300 yen | |
|  | Spaghetti | 46 MELLOW AROMA PORCINI MUSHROOM PASTA
芳醇な香り「ポルチーニ茸のパスタ」
スパゲッティ | 1,300 yen | |
|  | Linguine | 47 A CULINARY WONDER! SEA URCHIN CREAM PASTA
絶品!「雲丹クリームのパスタ」
リングイネ | 1,800 yen | |
|  | Tagliatelle | 48 PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER CACIO E PEPE PASTA
ペコリーノチーズと黒胡椒のパスタ「カチョ・エ・ペペ」
タリアテッレ | 900 yen | |
|  | Spaghetti | 49 BONGOLE BLANCO, PASTA WITH A HEARTY SERVING OF MUSSELS
アサリだらけのパスタ「ボンゴレ・ピアンコ」
スパゲッティ | 1,200 yen | |
|  | Chitarra | 50 SAVORY RED SHRIMP AND PISTACHIO PASTA
海老の旨み「赤海老とピスタチオのパスタ」
キタッパ | 1,400 yen | |
|  | Spaghetti | 51 FRESH POMODORO, CHOCK FULL OF TOMATOES.
フレッシュ入りトマトだらけ「ポモドーロ」
スパゲッティ | 1,100 yen |  |
|  | Spaghetti | 52 GARLIC OIL PASTA WITH SMOKED SALMON AND GREEN ONIONS FROM KUJI
自家製スモークサーモンと九条ネギの
ガーリックオイルパスタ
スパゲッティ | 1,200 yen |  |
|  | Gnocchi | 53 RICH RED CHICORY CREAM AND BACON PASTA
濃厚「トレビスクリームとベーコンのパスタ」
ニョッキ | 1,300 yen |  |
|  | Tagliatelle | 54 WAGYU BEEF PASTA BOLOGNESE
和牛ミートのパスタ「ボロネーゼ」
タリアテッレ | 1,400 yen |  |
|  | Rigatoni | 55 MOUTHWATERING FLAVOR WITH JUST THE RIGHT AMOUNT OF SPICE!
OCTOPUS AND TOMATO ARABIATTA
ピリ辛が旨い!タコとトマトの「アラビアータ」
リガトーニ | 1,200 yen |  |
|  | Spaghetti | 56 CARBONARA WITH SOFT-BOILED EGG FROM OKUKUJI
奥久慈卵の半熟「カルボナーラ」
スパゲッティ | 1,300 yen | |
| | Spaghetti | 57 RICH SEAFOOD PESCATORA
魚介の旨味たっぷりの「ペスカトーレ」
スパゲッティ | 1,450 yen | |

* A cover charge of 300 yen will be charged for all customers sitting at the restaurant after 17:00. All the prices at this store are not included tax.
※ 17:00 以降の来店のお客様にペルト(常料)としてお一人様 300円追加しております / 価格は全て税別表記となります



Charcuterie

シャルキュトリー

「LA COCCORICO」 which is located in the Tokyo metropolitan area, is opening in Yokohama Red Brick Warehouse! The restaurant is a specialty of the restaurant, is located in the area to produce crisp skin and juicy meat.

- 16** FRESH-SLICED 12 MONTH PROSCIUTTO DI PARMA
 切りたてパルマ産12ヶ月熟成生ハム
 A delectable ham made in Italy and sliced with a hand slicer
 イタリア製の手動スライサーを使用して切る極旨ハム
 S size 800 yen | L size 1,250 yen

- 15** CHARCUTERIE PLATE
 シャルキュトリー・プレート 1,480 yen
- 17** LIVER PATE, FOR ONE DAY ONLY
 「1日だけのレバーパテ」 650 yen
- 18** PÂTÉ DE CAMPAGNE
 パテ・ド・カンパーニュ 650 yen
- 19** DELICIOUS ITALIAN SAUSAGE
 イタリア産美味しいサラミ 780 yen



Green!

たっぷり野菜のツمامミ

「LA COCCORICO」 which is located in the Tokyo metropolitan area, is opening in Yokohama Red Brick Warehouse! The restaurant is a specialty of the restaurant, is located in the area to produce crisp skin and juicy meat.



- 20** 10-TYPE BOILED VEGETABLE AND PARMESAN CHEESE SALAD
 10種の「ゆであげ野菜」とパルミジャーノ
 チーズのサラダ 950 yen
- 21** AVOCADO OCTOPUS SALAD
 アボカドとタコのサラダ 880 yen
- 22** HOMEMADE SMOKED SALMON AND SELVATICO SALAD
 自家製スモークサーモンとセルパチコのサラダ 980 yen
- 23** PROSCIUTTO DI PARMA SALAD
 パルマ産生ハムのサラダ 950 yen
- 24** CAESAR SALAD WITH SOFT-BOILED EGG FROM OKUKUJI
 奥久慈半熟卵のシーザーサラダ 850 yen
- 25** ANCHOVY CABBAGE
 アンチョビキャベツ 650 yen
 Heaping Cabbage and Anchovy Sauté
 山盛りキャベツとアンチョビのソテー
- 26** SPINACH SALAD WITH THICK CUT BACON AND MUSHROOMS
 厚切りベーコンとキノコのほうれん草サラダ 980 yen

魚介温菜とフリット

Seafood Appetizers & Fritto

「LA COCCORICO」 which is located in the Tokyo metropolitan area, is opening in Yokohama Red Brick Warehouse! The restaurant is a specialty of the restaurant, is located in the area to produce crisp skin and juicy meat. You can try seasonal items in these series, such as handmade pasta and fresh bread, which are prepared with fresh, seasonal ingredients.



- 27** CALAMARI: SPEAR SQUID AND VEGETABLE FRITTERS
 「カラマリ」ヤリイカと野菜のフリット 800 yen
 With homemade mayonnaise and Lemon
 自家製マヨネーズとレモンをかけてお召上がりください



- 28** TRUFFLE AND CHEESE COCORICO FRENCH FRIES
 トリュフとチーズの「COCORICO フレンチポテト」 650 yen
- 29** SHRIMP AND KUJO SCALLION AJILLO
 海老と九条ネギのアヒージョ 950 yen
- 30** ITALIAN CEUTA (SPICY TOMATO SEAFOOD STEW)
 魚介のピリ辛トマトソース煮込み「イタリアンセウタ」 950 yen
- 31** MUSSELS STEAMED WITH WHITE WINE
 ムール貝の白ワイン蒸し 950 yen

Meat Meet

肉イタリアンのツمامミ

「LA COCCORICO」 which is located in the Tokyo metropolitan area, is opening in Yokohama Red Brick Warehouse! The restaurant is a specialty of the restaurant, is located in the area to produce crisp skin and juicy meat.



- 32** STEAK FRITTERS (BEEF STEAK AND LOTS OF POTATOES)
 牛肉のステーキとたっぷりフレンチポテト
 「ステーキフリット」 180g 1,850 yen



- 33** BEEF SKIRT AND BEEF HEART GARLIC SAUTÉ
 牛ハラミと牛ハツのガーリックソテー 950 yen
- 34** GRILLED BIFEITON- PORK LOIN AND MASHED POTATOES
 美明豚肩ロースのグリルとマッシュポテト 950 yen
- 35** HOMEMADE COURSE-GROUND SAUSAGE
 自家製あらびきソーセージ 850 yen
- 36** BEEF TRIPE AND VEGETABLE GRATIN
 牛トリッパと香味野菜のグラタン仕立て 950 yen

* A cover charge of 300 yen will be charged for all customers dining in the restaurant after 17:00. All the prices of this store are not included tax.
 ※ 17:00 以降のお客さまはコフレット(席料)としてお一人様 300円頂戴しております / 価格表全て税抜き表記となります



Pizza

ピッツァ

"LA COCCONIGGI", which is popular in the Tokyo metropolitan area, is originating in Trapani (the Sicilian island of Sicily). The restaurant's pizza, a specialty of the restaurant, is cooked in the oven to produce crispy skin and just a crust!

MARGHERITA

37 マルゲリータ

1,450 yen

Tomato Sauce, Mozzarella, Basil
トマトソース、モッツァレラ、バジル



MARINARA

38 マリナーラ

1,250 yen

Tomato Sauce, Basilico, Oregon, Garlic, Cherry Tomatoes
トマトソース、バジリコ、オレガノ、ガーリック、チェリートマト

27cm!!

QUATTRO FORMAGGI

39 クアトロフォルマッジ

1,580 yen

Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Honey
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレggio、パルメジャーノ、ハチミツ



FROSCIUTTO

40 プロシュート

1,650 yen

Prosciutto, Tomato Sauce, Mozzarella, Sylvetta
生ハム、トマトソース、モッツァレラ、セルバヤコ

GAMBERI

41 ガンペリ

1,650 yen

Shrimp, Mozzarella, Basil, Shrimp Oil, Garlic
エビ、モッツァレラ、バジル、エビオイル、ガーリック

GRANCIO

42 グランキオ

1,650 yen

Crab, Cream Sauce, Mozzarella, Herb Bread Crumbs
カニ、クリームソース、モッツァレラ、香草パン粉

FUNGI

43 フンギ

1,580 yen

Mixed Mushrooms, Mozzarella, Basil, Dried Tomatoes
ミックスキノコ、モッツァレラ、バジル、ドライトマト

BAMBINO

44 バンビーノ

1,450 yen

Tuna, Corn, Bacon, Mozzarella, Mayonaisse
ツナ、コーン、ベーコン、モッツァレラ、マヨネーズ



Bread

パン

58 Focaccia フォカッチャ 1 piece 400 yen

59 Baguette バゲット 2 pieces 300 yen

Tapas

小皿前菜

HOMEMADE COLORFUL PICKLED VEGETABLES

04 自家製彩り野菜のピクルス

380 yen

RADISH SALAD WITH MULLET ROE

05 からすみ大根サラダ

480 yen

THREE MUSHROOM MARINADE

06 3種のキノコマリネ

380 yen

MILDLY MIXED OLIVES

07 ちょこっとミックスオリーブ

480 yen

EGGPLANT AND TOMATO SICILIAN-STYLE CAPONATA

08 茄子とトマトのシチリア風「カボナータ」

480 yen



"LA COCCONIGGI", which is popular in the Tokyo metropolitan area, is originating in Trapani (the Sicilian island of Sicily). The restaurant's pizza, a specialty of the restaurant, is cooked in the oven to produce crispy skin and just a crust!

FIG, RAISIN, AND MASCARPONE MONT BLANC

09 無花果、レーズンとマスカルポーネの「モンブラン」

バケットにまってお召し上がりください

880 yen

PREMIUM MOZZARELLA BURRATA

10 プレミアムモッツァレラ「ブッラータ」

1,450 yen

Rich, fresh cheese from Puglia in southern Italy. Slice into it with a knife to see the gooey inside. Just one bite of this rich, creamy cheese and you'll never forget it.

南イタリア・プーリア州の濃厚なフレッシュチーズ。ナイフを入れると、とろりと中身が流れ出し、口に入れるとリッチでクリーミーな一皿食べると忘れられないお味です。

SPRING CITY FARMS JEWEL TOMATOES AND BURRATA CAPRESE

11 春市農園ジュエルトマトと「ブッラータ」のカプレーゼ

1,680 yen

12 MONTH PROSCIUTTO DI PARMA AND BURRATA

12 バルマ産12ヶ月熟成生ハムと「ブッラータ」

1,800 yen



Fresh Seafood

新鮮魚介

TODAY'S FISH AND SEASONAL VEGETABLE CARPACCIO

13 本日の魚介と旬野菜のカルパッチョ

850 yen

スタッフにお尋ねください。Please ask the staff.

OCTOPUS AND SEAFOOD MARINADE

14 タコと魚介のマリネ

850 yen



* A cover charge of 300 yen will be charged for all customers arriving at the restaurant after 17:00. All the prices at this store are not included tax.
* 17:00 以降の来店のお客様コベルト(無料)としてお一人様 300円頂戴しております/価格は全て税別表記となり表示