

ROTISSERIE

ロティサリーチキン



パリパリ、ジューシーな
COCORICO
名物!



[大山鶏]

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ています。低温で長時間回転しながらじっくりと炙り焼かれた「COCORICO」自慢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" special rotisserie chicken.

Rotisserie Chicken

1 ロティサリーチキン

Half (1/2羽) ¥1,450
Full (1羽) ¥2,900

当店のロティサリーチキンは、鳥取県の朝じめ大山鶏を使用しております。臭みが無く鮮度が極めて良い為、塩のみでシンプルに調理しております。中はしっとりジューシー、皮はパリパリのココリコ名物をご堪能ください。

※サイズ目安：3名様以上→Full：2名様以下→Half
※焼き上がり目安：Full→約50分：Half→約40分
(焼き上がりにお時間がかかる為、お早めのご注文をお勧めします)



チキンご希望で
スタッフから
切り分けます

TOPPING トッピング

Chicken pilaf
2 チキンピラフ + ¥200
Pilaf rice cooked using chicken broth taken from Daiseendori chicken. 大山鶏の鶏ガラスープで炊き込みました

3 Pain パン
Bread (Plate of two kinds)
パン (2種盛合せ)
¥380

※コベルト (パン代) としてお1人様 ¥380 頂戴いたします

※価格は全て税抜表記となります

DESSERT

デザート

- Chocolate terrine with salt gelato
37 ショコラ・テリーヌ ソルトジェラート添え ¥650
しっとりとしたチョコレートのテリーヌに、塩アイスを添えました
- Crème Brûlée
38 クレームブリュレ ¥600
表面をカリッカリに焼いたとろけるブリュレ
- Gateaux Fromage
39 ガトーフロマージュ ¥650
- Paris-Brest
40 パリブレスト ¥650



CAFÉ TEA

コーヒー / 紅茶

Espresso エスプレッソ	solo ¥400 doppio ¥500	Iced tea アイスティー	¥500
Hot coffee ホットコーヒー	¥500	Oolong tea ウーロン茶	¥450
Iced coffee アイスコーヒー	¥500	Organic darjeeling 有機栽培ダージリン	ポットでご提供 ¥600
Cappuccino (hot) カプチーノ	¥600	Organic ceylon tea 有機栽培セイロン	ポットでご提供 ¥600
Cafe latte (served cold or hot) カフェ・ラテ (アイス or ホット)	¥600	Nilgiri orange pekoe ニルギリ オレンジペコ	ポットでご提供 ¥600
Café au lait (served cold or hot) カフェ・オ・レ (アイス or ホット)	¥600	Rose hip ローズヒップ	ポットでご提供 ¥600
Cafe mocha (served cold or hot) カフェ・モカ (アイス or ホット)	¥600	Vervenie tea ベルベーン	ポットでご提供 ¥600
		Chamomile カモミール	ポットでご提供 ¥600

※コベルト (パン代) としてお1人様 ¥380 頂戴いたします

※価格は全て税抜表記となります

CHARCUTERIE

シャルキュトリー

Entrée Assortiment



14 Mix of five dishes

おまかせ前菜5種盛合わせ ¥2,600

15 Homemade charcuterie plate

自家製シャルキュトリー・プレート ¥1,480

The best of the day little by little. You can eat a variety of types of charcuterie. その日のベストなシャルキュトリーを、少しずつ沢山召し上がれます。肉食系にはコレです！

ボリューム満点な
前菜盛合わせ

Plate of Jambon - Cured Ham aged 12-months 【※60g〜ご注文いただけます】

16 ジャンボン・ボード 12ヶ月熟成生ハム **盛り盛り** 10g ¥160

A generous serving of cured ham sliced with a hand slicer. 手切りハムスライサーで切り出した、たっぷり生ハムを召し上がれ



Pâté de Campagne

17 パテ・ド・カンパーニュ

¥700

The standard among standard dishes. A country-style pâté of coarsely ground pork. 定番中の定番。粗挽き豚肉の田舎風パテ。



Pheasant moussé

18 キジのムース

¥700

Bold pate made with a whole pheasant—enjoy with beer. キジを丸ごと使った力強いパテ ビールとどうぞ！！



FRESH SEAFOOD

新鮮魚介



Today's fish and seasonal vegetable carpaccio

19 本日の特選魚介と旬野菜のカルパッチョ ¥850〜

Mie cuit of Norwegian salmon tossed in an apple and avocado tartar sauce

20 ノルウエー産 サーモンのミキューイ アボカドのタルタル添え ¥980

Salmon cooked just enough for a moist bite on the rare side. ミキューイ=レアの意。サーモンに絶妙に火を入れ、しっとりレアに仕上げました。

シェフ
ー押し！



GREENEEN!

たっぷり野菜が主役のツマミ

10-type boiled vegetable and parmesan cheese salad

21 10種の「ゆであげ野菜」と
バルミジャーノチーズのサラダ ¥950

Avocado octopus salad

22 アボカドとタコのサラダ ¥880

Lamb sauté and watercress salad

23 仔羊のソテーとクレソン・葉っぱのサラダ ¥980

Green salad with coriander, watercress and arugula

24 バクチー・クレソン・ルッコラのグリーンサラダ ¥850

Wagyu offal and coriander salad

25 和牛ホルモンとバクチーサラダ ¥980



APPETIZER & FRITTO

温菜とフリット

Calamari: spear squid and vegetable fritters

26 「カラマリ」ヤリイカと野菜のフリット ¥800

Truffle and cheese cocorico french fries

27 トリュフとチーズの「COCORICO フレンチポテト」 ¥650

Combination of crispy potatoes and mushrooms. 生のジャガ芋からつくるこだわりのポテト。トリュフとバルメザンチーズがGood!

French pizza ~Tarte flambée~

28 「フレンチピザ」タルト・フランベ ¥800

Alsace-style pizza made with onions, bacon, and cream cheese. タマネギ、ベーコン、クリームチーズのアルザス風ピザ

Mussels steamed with white wine, marinier sauce

29 大粒ムール貝のワイン蒸し ソースマリニエール ¥1,500



MEAT MEET

肉ピストロのツマミ

- 30 Beef skirt and beef heart garlic sauté
牛ハラミと牛ハツのガーリックソテー ¥980
- 31 Grilled lamb and mashed potatoes
仔羊のグリルとマッシュポテト ¥980
- 32 White liver pâté
和牛ホルモンとアンチョビキャベツ ¥980
- 33 Homemade sausage tow assortment
COCORICO 自家製ソーセージ2種盛り ¥1,500
Assorted Course-grand sausage and Boudin blanc
あらびきソーセージとミルクソーセージ「ブーダンブラン」の盛合せ
- 34 Homemade course-ground sausage
あらびきソーセージ ¥800
COCORICO's classic item that has been popular since the opening of the restaurant
開業から続く COCORICO の自家製ソーセージ
- 35 Boudin blanc ~ Milk sausage ~
ミルクソーセージ「ブーダンブラン」 ¥800
Specialty charcuterie white sausage. Combination with mustard and beer.
シャルキュトリー名物の白いソーセージ。マスタード&ビールのコンビネーション
- 36 Premium pork confit
プレミアムポーク美明豚バラ肉のコンフィ ¥1,680



TAPAS

小皿前菜

- 4 Oeuf mayo with soft-boiled eggs and homemade mayonnaise
半熟卵と自家製マヨネーズ「ウフ・マヨ」 ¥250
- 5 Organic carrots rapees, a carrot salad
オーガニック人参のラペ キャロットサラダ ¥380
- 6 Three mushroom marinade
3種のキノコマリネ ¥380
- 7 Mildly mixed olives
ちょこっとミックスオリーブ ¥480
- 8 Smoked duck
自家製カモのスマーク ¥480



CHEESE & EGG

チーズと玉子

- 9 Fig, raisin, and mascarpone mont blanc
無花果、レーズンのマスカルポーネ和え ¥680
- 10 Champignon saute and pommes pailles salad - with soft-boiled egg -
自家製キツシュ ¥750
Combination of crispy potatoes and mushrooms
サクサクのジャガイモとキノコのコンビネーション
- 11 Premium mozzarella burrata
プレミアムモッツァレラ「ブッラータ」 ¥1,450
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度食べると忘れられないお味です
- 12 Spring city farms jewel tomatoes and burrata caprese
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
- 13 12 month prosciutto di parma and burrata
パルマ産12ヶ月熟成生ハムと「ブッラータ」 ¥1,800



ご家庭でも本格チキンを!

Takeout Chicken

専用のオーブンで皮はバリッと黄金色に、中はしっとりジューシーに焼き上げた朝びき大山鶏にこだわった自慢のロティサリーチキン。ホームパーティーにもぴったりの COCORICO 名物をご家庭でもお楽しみいただけます。

Takeout Rotisserie Chicken

テイクアウト ロティサリーチキン Full (1羽) ¥2,800

※焼き上がりにお時間がかかる為、事前のご予約をお勧めいたします

※コベルト (パン代) としてお1人様 ¥380 頂戴いたします

※価格は全て税抜表記となります

※コベルト (パン代) としてお1人様 ¥380 頂戴いたします

※価格は全て税抜表記となります