

# アペタイザー

## STARTERS & SHAREABLES

ジャンボ コンボ ¥2,980-

### JUMBO COMBO

チキンウィング、オニオンリング、トゥペロチキンテンダー、サウスウェストスプリングロール、ブルスケッタの盛り合わせ。それぞれに合うソースを添えています。色々な味や香りが楽しめるお勧めの一皿です。

クラシック ナチョス レギュラー ¥2,380- / ハーフサイズ ¥1,480-  
**CLASSIC NACHOS**

コーンチップスにランチビーンズとチーズソースをのせてオーブンで焼き、ピコデガロ、ハラペーニョ、レッドオニオンピクルス、グリーンオニオン、サワークリームで仕上げた一番人気のアペタイザーです。  
追加でワカモレ (+¥200-)、グリルドチキン (+¥200-)、グリルドビーフ (+¥600-) のトッピングをどうぞ。

スピナッチ&アーティチョーク ディップ ¥1,580-  
**SPINACH & ARTICHOKE DIP**

ほうれん草、アーティチョーク、2種類のチーズで作った温かいディップをコーンチップスとピコデガロでお召し上がりください。クリーミーでコクのあるディップはクラシックながら洗練されたテイストです。

タイ風スパイシー シュリンプ ¥1,480-  
**ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™**

クリスピーに揚げた海老をスパイシーマヨネーズで絡めて、特製コールスローの上に盛り付けて、白ごまとグリーンオニオンをトッピングしました。†

スプリングロール ¥1,280-

### SOUTHWEST SPRING ROLLS

ブラックビーンズ、コーン、モントレージャックチーズ、赤パプリカ、ハラペーニョをクリスピーなスプリングロールに仕上げました。チポトレ（燻製したハラペーニョ）やアボカドで作ったソースを付けてお召し上がりください。

チキンウィング ¥1,580-

### WINGS

スモークフレーバーのチキンを揚げてソースで絡めたアメリカ南部の定番料理。キャロットスティック、セロリスティック、ブルーチーズソースと一緒に召し上がりください。

ソースはクラシックパッファローソース、BBQソースからお選び下さい。

トゥペロ チキンテンダー ¥1,280-

### TUPELO CHICKEN TENDERS

オリジナルのパン粉をまぶしたチキンを、表面はカラッと、中はジューシーに丁寧に揚げました。ハニーマスタードソースとBBQソースを付けてお召し上がりください。

フィッシュ&チップス ¥1,380-

### FISH & CHIPS

サクサクの衣とふわっとした食感がたまらない白身魚のフライと、ホクホクのフレンチフライの定番コンビネーションメニュー。

ハードロックカフェ発祥の街ロンドンの名物です。\*

アメリカン スライダー ¥2,180-

### ALL-AMERICAN SLIDERS

3つの小さなバーガーにアメリカンチーズ、クリスピーオニオンリング、コールスローをトッピングしたクラシックなスライダー。



CLASSIC NACHOS



ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP



WINGS



TUPELO CHICKEN TENDERS



ALL-AMERICAN SLIDERS

表示価格は税抜きです。お会計の際に消費税とサービス料10%を加算させていただきます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、必ずご注文時に担当サーバーへお申し出下さい。他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても、他のメニューと共通のものを使用するため、その過程において微量に混入する可能性があります。ご提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、あらかじめご留意くださいますようお願い申し上げます。ナッツまたは、シード（種子）を使用しています。十分に加熱されていないハンバーガー、肉、魚、貝類及び、卵を食べることにより体調を崩される場合もございます。特にお体の調子が優れない方、または通院中の方は、お気をつけ下さい。

# ステーキバーガー STEAK BURGERS

付け合わせのフレンチフライは、追加¥200でチーズ&ベーコンフライに、追加¥400でミニハウスサラダ、ミニシーザーサラダに変更できます。

**レジェンダリー バーガー** ¥2,180-

## ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

ベーコン、チェダーチーズ、クリスピーフライドオニオンリングと野菜を一度に味わえて、贅沢なテイストがお楽しみ頂ける自慢のバーガーです。特製ステーキソースと一緒にどうぞ。\*

**ゴールドリーフ バーガー** ¥3,980-

## 24-KARAT GOLD LEAF STEAK BURGER™

24金の金箔をあしらった贅沢なプレミアムバーガーにチェダーチーズ、リーフレタス、トマト、レッドオニオンリングをトッピングしました。本物のロックスターだけが味わえるゴージャスなひと時をお届けします。

24-Karat Gold Leaf Steak Burger™1皿につき100円がHard Rock Cafe® Japan.を通じて福島県相馬市に寄付され、東日本大震災被災者のPTSD対策支援へ充てられます。

**BBQ ベーコン チーズバーガー** ¥2,080-

## BBQ BACON CHEESEBURGER

バーガーにオリジナルブレンドのスパイスと自家製のBBQソース、フライドオニオン、チェダーチーズ、ベーコン、リーフレタスとトマトをトッピングした甘みや香りをお楽しみいただけるバーガーです。

**ビック チーズバーガー** ¥1,980-

## THE BIG CHEESEBURGER

バーガーにチェダーチーズを3枚トッピングしたチーズ好きにはたまらない一皿です。リーフレタスとトマト、レッドオニオンリングをご一緒にどうぞ。チポトレアイオリ添え。

**ダブル デッカー ダブル チーズ バーガー** ¥2,680-

## DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER

2枚に積み重ねたバーガーにアメリカンチーズ、マヨネーズ、リーフレタス、トマト、レッドオニオンリングをトッピングしました。1971年のハードロックカフェ1号店オープン当時の味をお楽しみください。\*

**BBQ パイナップル ベジタブル バーガー** ¥1,780-

## BBQ PINEAPPLE VEGGIE BURGER

ブラックビーンズ、コーン、キヌア、チアシードなどで作ったヘルシーなパテにBBQソースを塗りながら焼いたパイナップル、コールスロー、フライドオニオンをトッピングしたオリジナルのバーガーです。†

**ローカル レジェンダリー**

## LOCAL LEGENDARY®

ハードロックカフェ国内各店にてご当地ならではのユニークなオリジナルのローカルレジェンダリーをお楽しみください。詳しくは担当サーバーがご説明いたします。

**バーガーと一緒にどうぞ**

グリルドベーコン ¥200-

フライドオニオンリング ¥880-

ミルクシェイク ¥980- / ¥1,280-



ORIGINAL LEGENDARY® BURGER



24-KARAT GOLD LEAF STEAK BURGER™



BBQ BACON CHEESEBURGER



DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER

表示価格は税抜きです。お会計の際に消費税とサービス料10%を加算させていただきます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、必ずご注文時に担当サーバーへお申し出下さい。他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても、他のメニューと共通のものを使用するため、その過程において微量に混入する可能性があります。ご提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、あらかじめご留意くださいますようお願い申し上げます。†ナッツまたは、シード（種子）を使用しています。十分に加熱されていないハンバーガー、肉、魚、貝類及び、卵を食べることにより体調を崩される場合もございます。特に体の調子が優れない方、または通院中の方は、お気をつけ下さい。



# サンドイッチ

## SANDWICHES

付け合わせのフレンチフライは、追加¥200でチーズ&ベーコンフライに、追加¥400でミニハウスサラダ、ミニシーザーサラダに変更できます。

**ブルドポーク サンドイッチ** ¥1,780-

### BBQ PULLED PORK SANDWICH

じっくり煮込んだポークを丁寧に裂き、自家製BBQソースで味付けしました。コールスローとスライスしたリンゴをご一緒にどうぞ。フレンチフライとビーンズ添え。

**グリルドチキン サンドイッチ** ¥1,580-

### GRILLED CHICKEN SANDWICH

グリルドしたチキンブレストにハニーマスタードソースを塗り、ベーコン、リーフレタス、トマト、モンレージャックチーズをパンズで挟んだサンドイッチ。

**クラブ サンドイッチ** ¥1,480-

### CLASSIC CLUB SANDWICH

グリルドチキン、リーフレタス、トマト、ベーコン、マヨネーズをサワーブレッドで挟んだ定番のサンドイッチ。



BBQ PULLED PORK SANDWICH



CLASSIC CLUB SANDWICH

# サラダ

## SALADS

**シーザー サラダ** ¥1,680- / スモールサイズ ¥980-

### CAESAR SALAD

ロメインレタスをオリジナルシーザードレッシングで和え、チーズクリスピークルトン、スライスしたパルメザンチーズをトッピングしたハードロックカフェ自慢のサラダ。

追加でグリルドチキン (+¥400-) のトッピングをどうぞ。

**カリフォルニア コブ サラダ** ¥2,380-

### CALIFORNIA-STYLE COBB SALAD

ほうれん草とケールをタラゴンランチドレッシングで和え、グリルドチキン、アボカド、ローストコーン、ブラックビーンズ、モンレージャックチーズ、ザクロとパンプキンシードをトッピングしたアメリカンスタイルのサラダ。†

**ステーキ サラダ** ¥2,780-

### STEAK SALAD

ほうれん草とケール、ロメインレタスをブルーチーズドレッシングで和え、グリルドしたビーフステーキ、レッドオニオンピクルス、赤パプリカ、ローマトマト、フライドオニオン、ブルーチーズをトッピングした贅沢なサラダです。



CALIFORNIA-STYLE COBB SALAD



STEAK SALAD

### PREMIUM SIDES SERVED A LA CARTE

ご一緒にサイドメニューをどうぞ

フレンチフライ ¥480-

チーズ&ベーコン フレンチフライ ¥780-

季節の温野菜 ¥680-

マック&チーズ ¥880-

フライドオニオンリング ¥880-

マッシュドポテト ¥580-

ハウスサラダ/シーザーサラダ ¥980-

# メイン SPECIALITY ENTRÉES

と一緒にサイドメニューのハウスサラダ(¥980)やシーザーサラダ(¥980)もおすすです。

**ベビーバック リブ** ¥3,480- / ハーフサイズ ¥1,980-

## BABY BACK RIBS

BBQソースを塗りながら焼き上げた、ウェストテネシースタイルのポークリブ(骨つきあばら肉)。豪快に手づかみでワイルドなアメリカンスタイルをお楽しみください。付け合わせにフレンチフライ、ランチビーンズ、コールスローが付きま。

**BBQ チキン** ¥2,680-

## BBQ CHICKEN

チキン1/2羽をBBQソースを塗りながらチャコールでグリル。ジューシーな旨味とソースの味わいがベストマッチなアメリカ南部の逸品です。フレンチフライ、ランチビーンズ、コールスロー付き。

## BBQ コンボ

### SMOKEHOUSE BBQ COMBO

自家製のBBQソースでじっくりと焼き上げたBBQリブ、BBQチキン、ブルドポークのコンビネーションです。フレンチフライ、コールスローとランチビーンズが付きま。

リブ & BBQチキン ¥3,180-    BBQチキン & ブルドポーク ¥3,180-  
リブ & ブルドポーク ¥3,180-    トリオコンボ ¥3,780-

**リブアイ ステーキ** ¥3,980-

## RIBEYE STEAK

100Zのジューシーなリブアイをチャコールで豪快にグリルしました。ハーブバターと一緒にどうぞ。マッシュポテトと温野菜付き。追加でシュリンプをトッピングしたサーフ&ターフもお勧めです。(+¥600-) お好みの焼き加減をお申し付けください。

**ニューヨーク ストリップ ステーキ** ¥3,980-

## NEW YORK STRIP STEAK

120Zのサーロインをシンプルにチャコールでグリルしました。ハーブバターと一緒にどうぞ。マッシュポテトと温野菜付き。追加でシュリンプをトッピングしたサーフ&ターフもお勧めです。(+¥600-) お好みの焼き加減をお申し付けください。

## ファフィータス

### FAMOUS FAJITAS

グリルしたチキン、ビーフ、シュリンプをレモン風味の醤油ベースソースで味付けて、煙と音が立ち上がるアツアツの鉄板に盛り付けたテキス-メクススタイルのファフィータスです。ソフトトルティア(小麦で作った皮)で包んでお召し上がりください。

グリルドチキン ¥2,480-    2種類 ¥2,980-  
グリルドビーフステーキ\* ¥3,480-    3種類 ¥3,180-  
グリルドシュリンプ ¥2,980-    ベジタブル ¥2,680-

**ツイストマック チキン&チーズ** ¥1,880-

### TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE

アメリカの家庭料理、ベイクドマカロニをリッチなハードロック風に仕上げました。チーズソース、パブリカ、ハーブバターとマカロニを和えてグリルドチキンとガーリックトーストをトッピング。

**グリルド サーモン** ¥2,480-

### GRILLED SALMON

80Zのサーモンフィレをチャコールで焼き、BBQソースとバターで味付けしました。マッシュポテト、季節の温野菜添え。グリルしたレモンを搾ってお召し上がりください。\*

表示価格は税抜きです。お会計の際に消費税とサービス料10%を加算させていただきます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、必ずご注文時に担当サーバーへお申し出下さい。他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても、他のメニューと共通のものを使用するため、その過程において微量に混入する可能性がございます。ご提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、あらかじめご留意くださいますようお願い申し上げます。ナッツまたは、シード(種子)を使用しています。十分に加熱されていないハンバーガー、肉、魚、貝類及び、卵を食べることにより体調を崩される場合がございます。特に体の調子が優れない方、または通院中の方は、お気をつけ下さい。



BABY BACK RIBS



BBQ CHICKEN



NEW YORK STRIP STEAK



FAMOUS FAJITAS



# デザート DESSERTS

## ホット ファッジ ブラウニー ¥1,580- HOT FUDGE BROWNIE

しっとりとした焼き上げたブラウニーの上に、アイスクリームと温かいチョコレートソース、仕上げにホイップクリームやナッツをトッピングした、ハードロックカフェのシグニチャーデザート。+

## ニューヨーク チーズケーキ ¥1,180- NEW YORK CHEESECAKE

クリーミーで豊かな味わいのニューヨークスタイルチーズケーキにチョコレートソース、キャラメルソースをトッピング。ホイップクリームとチョコ、キャラメルチップ添え。

## アップル コブラー ¥1,380- HOMEMADE APPLE COBLER

温めたシナモンアップルケーキに、冷たいバニラアイスクリームをのせ、キャラメルソースをかけました。甘さのハーモニーがたまらない逸品です。+

## アイスクリーム REGULAR ¥980- / SMALL ¥580- ICE CREAM

濃厚なアイスクリームはアメリカンデザート定番。バニラ、チョコレートからお選びいただけます。



HOT FUDGE BROWNIE

# ミルクシェイク BOOZY MILKSHAKES

## クッキークリーム ミルクシェイク ¥1,280- COOKIES & CREAM MILKSHAKE

アブソルートバニラウォッカ、バニラアイスクリーム、ホワイトチョコレートソースとブラッククッキーをブレンドした大人のシェイク。ホイップクリームとパウダーシュガーをコーティングしたブラウニーをトッピング。

ノンアルコールバージョンはミルクジャグでの提供となります。  
¥980-

## ホットファッジ ミルクシェイク ¥1,280- HOT FUDGE MILKSHAKE

チョコレートとバタースコッチをデコレーションしたグラスにジンビームバーボンウィスキー、マイヤーズダーク、ダークチョコレートソース、ココナッツをブレンドした大人のシェイク。ホイップクリームとストロベリーをトッピング。

ノンアルコールバージョンはミルクジャグでの提供となります。  
¥980-



HOT FUDGE MILKSHAKE

表示価格は税抜きです。お会計の際に消費税とサービス料10%を加算させていただきます。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、必ずご注文時に担当サーバーへお申し出下さい。他のメニューと同一の厨房で調理するため、また調理・洗浄機器についても、他のメニューと共通のものを使用するため、その過程において微量に混入する可能性があります。ご提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、あらかじめご留意くださいますようお願い申し上げます。ナッツまたは、シード(種子)を使用しています。十分に加熱されていないハンバーガー、肉、魚、貝類及び、卵を食べることにより体調を崩される場合がございます。特に体の調子が優れない方、または通院中の方は、お気をつけ下さい。