

STARTERS & SHAREABLES

JUMBO COMBO ¥2,980-

ジャンボ コンボ

チキンウィング、オニオンリング、トッ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。

CLASSIC NACHOS レギュラー ¥2,380- / ハーフサイズ ¥1,480-

クラシック ナチョス

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。

SPINACH & ARTICHOKE DIP ¥1,580-

スピナッチ&アーティチョーク ディップ

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。

ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™ ¥1,480-

タイ風スパイシー シュリンプ

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。†

SOUTHWEST SPRING ROLLS ¥1,280-

スプリングロール

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。

WINGS ¥1,580-

チキンウィング

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バッファローソース、BBQソースからお選び下さい。

TUPELO CHICKEN TENDERS ¥1,280-

トッペロ チキンテンダー

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。

FISH & CHIPS ¥1,380-

フィッシュ&チップス

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。*

ALL-AMERICAN SLIDERS ¥2,180-

アメリカン スライダー

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。

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。



CLASSIC NACHOS



ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP



WINGS



TUPELO CHICKEN TENDERS



ALL-AMERICAN SLIDERS

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。

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER ¥2,180-

レジェンダリー バーガー

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。*

24-KARAT GOLD LEAF STEAK BURGER™ ¥3,980-

ゴールドリーフ バーガー

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 BACON CHEESEBURGER ¥2,080-

BBQ ベーコン チーズバーガー

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。

THE BIG CHEESEBURGER ¥1,980-

ビッグ チーズバーガー

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。

DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER ¥2,680-

ダブル デッカー ダブル チーズバーガー

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 PINEAPPLE VEGGIE BURGER ¥1,780-

BBQ パイナップル ベジタブル バーガー

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。†

LOCAL LEGENDARY®

ローカル レジェンダリー

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。

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。

BBQ PULLED PORK SANDWICH ¥1,780-

プルドポーク サンドイッチ

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。

GRILLED CHICKEN SANDWICH ¥1,580-

グリルドチキン サンドイッチ

グリル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、モントレージャックチーズをパンズで挟んだサンドイッチ。

CLASSIC CLUB SANDWICH ¥1,480-

クラブ サンドイッチ

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

SALADS

CAESAR SALAD

シーザー サラダ ¥1,680- / スモールサイズ ¥980-

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。

CALIFORNIA-STYLE COBB SALAD ¥2,380-

カリフォルニア コブ サラダ

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、モント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。+

STEAK SALAD ¥2,780-

ステーキ サラダ

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

と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-

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。

BABY BACK RIBS ¥3,480- / ハーフサイズ ¥1,980- ベイベーバック リブ

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 CHICKEN ¥2,680- BBQチキン

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。

SMOKEHOUSE BBQ COMBO BBQ コンボ

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-

RIBEYE STEAK ¥3,980- リブアイ ステーキ

10OZ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。

NEW YORK STRIP STEAK ¥3,980- ニューヨーク ストリップ ステーキ

12OZ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。

FAMOUS FAJITAS ファフィータス

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クス-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-

TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE ¥1,880- ツイストマック チキン&チーズ

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、パプリカ、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。

GRILLED SALMON ¥2,480- グリルド サーモン

8OZ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。



BABY BACK RIBS



BBQ CHICKEN



FAMOUS FAJITAS



GRILLED SALMON

DESSERTS

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

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。†

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

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。

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

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。†

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

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



HOT FUDGE BROWNIE

BOOZY MILKSHAKES

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

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ジ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-

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

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。