



BEGINNINGS

メニューブックながら最初は料理のお話ではなく、まずはハードロックカフェを創った男達のストーリーから。

彼ら2人の若いアメリカ人は、1971年、ロンドンに第1号店をオープンさせ、その時にハードロックカフェのメニュースタンダードを創りあげました。それは、最高のアメリカンダイナーに劣ることのない料理であり、アメリカ南部の味をアクセントにくわえたものでした（創業者の一人がテネシー州出身のため）。

彼らは若くてワイルドなロッカーでありながら、料理のクオリティに対してシリアスで、食材の新鮮さと手作りにどこまでもこだわりました。その精神は現在に引き継がれ、今日も世界中のハードロックカフェのキッチンで働くシェフ達に、誇りを持って自ら手作りで調理させているのです。



DRINKS

FAVORITES

BAHAMA MAMA 780-

バハマ ママ

ハバナクラブラム、マリブココナッツ、バナナリキュール、
パイナップルジュース、オレンジジュースをミックスしたカクテル

ELECTRIC ICED TEA 980-

エレクトリック アイスティー

スミノフウオッカ、ハバナクラブラム、ビーフィータージン、
ブルーキュラソーをレモンライムソーダで仕上げたカクテル

LEMON DROP 780-

レモンドロップ

アブソルートシトロンウオッカ、スイート&サワーを
ミックスしたカクテルを、グラスに付けたシュガー、
レモンと一緒に楽しみください

PURPLE HAZE 980-

パープル ヘイズ

スミノフウオッカ、ビーフィータージン、ハバナクラブラム、
スイート&サワーミックスをレモンライムソーダと
シャンボールブラックベリーリキュールで仕上げたカクテル

RUM RUNNER 780-

ラム ランナー

ハバナクラブラム、バナナとブラックベリーリキュール、
グレナデン、オレンジジュース、スイート&サワーをミックスし、
マイヤーズダークラムで仕上げたカクテル

SEX ON THE BEACH 780-

セックス オン ザ ビーチ

スミノフウオッカ、ピーチツリー、オレンジジュース、
クランベリージュースのカクテル

CLASSICS

ALABAMA SLAMMER 780-

アラバマ スラマー

サザンカンフォート、アマレット、スロージン、グレナデン、
オレンジジュースをミックスしたカクテル

BERI PRESS 780-

ベリープレス

ラズベリーウオッカ、レモンライムソーダに、フレッシュ
ラズベリーをミックスしたカクテル

CAIPIRINHA 780-

カイピリーニャ

カシャツサ、フレッシュライムをミックスしたカクテル

COSMOPOLITAN 780-

コスモポリタン

アブソルートシトロンウオッカ、コアントロー、ライムジュース、
クランベリージュースをミックスしたカクテル

ISLAND MAI TAI 780-

アイランド マイ タイ

キャプテンモルガンオリジナルスライスラムとグレナデンに
パイナップルとオレンジジュースをミックスし、
マイヤーズダークラムで仕上げたカクテル

LONG ISLAND ICED TEA 980-

ロング アイランド アイスティー

スミノフウオッカ、ハバナクラブラム、ビーフィータージン、コアントローに
スイート&サワーとミックスし、コーラをフロートしたカクテル

MOJITO 780-

モヒート

フレッシュライム、ミント、シュガー、ハバナクラブラムをミックスした
リフレッシュカクテル

POMEGRANATE MARTINI 780-

ボムグレナートマティーニ

スミノフウオッカ、モナンボムグレナートをレモンライムソーダ
で仕上げたカクテル

RASPBERRY LEMONADE 980-

ラズベリーレモネード

ハバナクラブラム、ラズベリーシロップ、レモネードに、
フレッシュラズベリーをミックスしたカクテル

RIDERS ON THE STORMS 780-

ライダーズ オン ザ ストーム

アブソルートシトロンウオッカ、ピーチツリー、バナナリキュール、
パイナップル、クランベリージュース、オレンジジュースをミックス
したカクテル

SOUTHERN ROCK 980-

サザンロック

ジャックダニエル、サザンカンフォート、シャンボールブラック
ベリーリキュール、スミノフウオッカに、スイート&サワーとレモン
ライムソーダをミックスしたカクテル

ULTIMATE BLOODY MARY 980-

アルティメット ブラッディーマリー

アブソルートシトロンウオッカ、ハードロックカフェ特製
スパイスシートマトジュースをミックスしたカクテル

Our cocktails are composed with a premium well
selection featuring SMIRNOFF, HAVANA CLUB, Beefeater,
JOSE CUERVO GOLD, Jim Beam and Chivas Regal.



KEEPERS

Served in a souvenir glass
(Martini, Margarita, Hurricane & Shot)

A. HURRICANE -Hurricane Glass 1,680-
ハリケーン -ハリケーングラス付き
オレンジ、マンゴ、パイナップルジュースをブレンドし、ハバナクラブラム、
ダークラム、ディサローノアマレット、グレナデンをミックスしたカクテル



B. BERRY BLUSH MARTINI -Martini Glass 1,680-
ベリーブラッシュマティーニ -マティーニグラス付き
フレッシュミント、ラズベリー、ラズベリーウォッカ、
モナンラズベリーに、スイート&サワーをミックス
したカクテル

C. CRAN-A-KAZI -Shot Glass 880-
クラナカジィ -ショットグラス付き
アブソルートウォッカ、コアントロー、ライムジュース、
克蘭ベリージュース

D. TRIPLE PLATINUM MARGARITA 1,680-
-Margarita Glass
トリプル プラチナム マルガリータ -マルガリータグラス付き
クエルボ1800レボサドテキーラ、コアントロー、グラン
マニエ、ハードロック特製マルガリータミックスで作り
上げた究極のマルガリータを是非、体験してください

E. TROPICAL ROCK -Hurricane Glass 1,680-
トロピカルロック -ハリケーングラス付き
ラズベリーウォッカ、クリームバナナ、ピナコラーダ
ミックス、パイナップルジュース、ミドリメロンリキュール
をフロートしたカクテル

WINE

Selected Gallo
Glass 680- Carafe 1,880- Bottle 2,600-

Cabernet Sauvignon GALLO FAMILY VINEYARDS (赤ワイン)
Chardonnay GALLO FAMILY VINEYARDS (白ワイン)
Listed within each category from
lighter to more full-bodied wines.

White

DE BORTOLI (Chardonnay) 2,700-
DELICATO FAMILY VINEYARDS (Chardonnay) 3,000-

Red

DURANCE (Merlot) 2,900-
DELICATO FAMILY VINEYARDS (Zinfandel) 3,000-
R.M. PT SELECTION (Cabernet Sauvignon) 4,400-

Sparkling & Champagne

MOËT & CHANDON POMMEY
COOK'S BRUT (スパークリング) Glass 860- Bottle 3,200-
POMMEY BRUT ROYAL 6,900-
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 7,800-

BEER

Served in a Souvenir glass, for 630-
オリジナルグラス付きはプラス 630円

Draft

KIRIN ICHIBAN Budweiser
Regular (14 oz) レギュラー 680-
Large (20 oz) ラージ 980-
Pitcher (62 oz) ビッチャー 2,520-

Bottled

COORS LIGHT Corona
COORS LIGHT クアーズ ライト 680-
CORONA コロナ 780-
HEINEKEN ハイネケン 680-

Others

GUINNESS KIRIN FREE
GUINNESS (Stout) 880-
キネス (スタウト)
KIRIN FREE KIRIN FREE
キリン フリー(ノンアルコール) 540-

R.T.D.

SMIRNOFF ICE ZIMA
SMIRNOFF ICE スミノフアイス 680-
ZIMA ジーマ 680-

NON ALCOHOLIC DRINKS

Free Refills Coca-Cola
COCA-COLA コカ コーラ 480-
COCA-COLA ZERO コカ コーラ ゼロ 480-
GINGER ALE ジンジャーエール 480-
SPRITE スプライト 480-
TONIC WATER トニックウォーター 480-
OOLONG TEA ウーロン茶 480-
HOT COFFEE ホットコーヒー 480-
ICED COFFEE アイスコーヒー 480-
HOT TEA 紅茶 480-
ICED TEA アイスティー 480-
ICED PEACH TEA アイスピーチティー 480-

Juices

Ocean Spray Del Monte
APPLE アップル 480-
CRANBERRY クランベリー 480-
GRAPEFRUIT グレープフルーツ 480-
MANGO マンゴ 480-
ORANGE オレンジ 480-
PINEAPPLE パイナップル 480-
TOMATO トマト 480-

Energy Drink

ROCKSTAR
ROCK STAR ロックスター 700-
RED BULL レッド ブル 780-

その他のソフトドリンクは担当サーバーにお尋ね下さい。



STARTERS

何かもう一品のオプションに、ひとつひとつカットして丁寧に揚げた自家製の「オニオンリング」はいかがでしょう。

A. TUPELO CHICKEN TENDERS 1,280-

トュペロ チキン テンダース

オリジナルのパン粉をまぶして揚げたチキン。表面はカラッと、中は柔らかくジューシー。ハニーマスタードソースとバーベキューソースをサイドに添えて。お好みでピリ辛ソースで和えることもできます。ソースはクラシックロック(中辛)、ヘヴィーメタル(大辛)、タンギー(BBQ味)からお選びください。セロリスティックとブルーチーズドレッシング付き。†

B. SMOKED CHICKEN WINGS 1,480-

スモークド チキン ウィングス

スモークしたチキンをピリ辛ソースで和えました。ソースはクラシックロック(中辛)、ヘヴィーメタル(大辛)、タンギー(BBQ味)からお選びください。セロリスティックとブルーチーズドレッシング付き。

C. HARD ROCK NACHOS Small 1,280- Regular 2,280- ハードロック ナチョス

コーンチップに2種類のとろけるチーズとビーンズをのせてオープンで焼き、サワークリームやメキシコ産唐辛子で仕上げました。追加で、グリルドチキン(¥300)、BBQポーク(¥400)、ワカモレ(¥200)のトッピングをどうぞ。(スモールサイズのトッピングは各半額で追加できます。)

POTATO SKINS 1,480-

ポテト スキン

皮つきポテトスライスに、とろけるチーズ、かりかりベーコンをたっぷりのせてオープンでグリル。アツアツ、とろとろ、ホクホクがやみつきになってしまう美味しさです。サワークリームをつけてお召上がりください。

D. GRILLED CHICKEN QUESADILLA 1,480-

グリルド チキン ケサディア

タンギーBBQソースで味付けしたグリルドチキン、グリルドバイナップル、モントレージャックチーズを、トルティアはさんで焼き上げました。フレッシュなアボカドから作るワカモレ、サルサ、サワークリームとご一緒にどうぞ。



† ナッツまたはシード(種子)を使用しております。

* 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。特に体の調子の優れない方または通院中の方はお気をつけ下さい。

エリック・クラフトンが
ハードロックカフェ・ロンドンに贈ったギター。
彼のお気に入りの席の壁に取り付けられ、
それが今日のメモラビア・ディスプレイの
始まりでした。

ハードロックカフェ・ロンドン 所蔵

ENTREES

追加(¥400)でミニシーザーサラダ、ミニハウスサラダを付けることも出来ます。
メイン料理と一緒にグラスワインはいかがでしょうか。

E. NEW YORK STRIP STEAK 3,880- ニューヨーク カット サーロイン ステーキ

シンプルかつダイナミックに、肉本来の美味しさが楽しめる
ジューシーなサーロインステーキ。340gのビッグポーション
をお好みの焼き加減どうぞ。メルローガーリックバター
をのせ、スマッシュポテトと温野菜を添えました。*

F. FAMOUS GRILLED CHICKEN FAJITAS 2,280- チキンファヒータス

グリルしたチキンを、レモン風味の醤油ベースソースで味付
けて、煙と音が立ちのぼるアツアツの鉄板に盛り付けま
した。ソフトトルティア(小麦粉で作った皮)に包んで豪快に
お召し上がりください。*

G. TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE 1,780- ツイスト マック チキン & チーズ

ソースがたっぷり絡まるツイスト(らせん)状の Pasta に、3種類
のチーズソースを和え、グリルドチキンをトッピング。
チーズ好きにはたまらない一品です。
ガーリックトースト付き。†*

H. FISH & CHIPS 1,480- フィッシュ & チップス

サクサクの衣とふわっとした身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。
タルタルソースをたっぷりつけてお召し上がりください。*



ニルヴァーナ最大のヒット曲
「スマルズ・ライク・ティーン・スピリット」の
ビデオの中で、クリス・ノヴォゼリックが
叩き壊したベースギター

ハードロックカフェ・ニューヨーク 所蔵



† ナッツまたはシード(種子)を使用しております。

* 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。特にお体の調子の優れない方または通院中の方はお気をつけ下さい。

LEGENDARY

ハードロックカフェの壁に飾られたギターは、たんなる楽器ではありません。
それと同様に、米国農務省が承認したビーフパテで作るハードロックカフェのバーガーもたんなるバーガーではありません。
それは創業以来40年にわたる美味しさの伝説です。



A. LEGENDARY 8 OZ. BURGER 1,780- レジェンドリー バーガー

240gのビーフパテが大迫力のプレミアムバーガー。
パテからあふれ出す肉汁に、チェダーチーズ、フライドオニオンリングの食感と甘みが絡み合う、
贅沢なテイストがお楽しみいただけます。*

B. S.O.B. BURGER 1,880- S.O.B. チーズバーガー

240gのビーフパテに、モンレージャックチーズ、グリルドオニオン、ワカモレのまろやかな味わいと、
燻製したメキシコ唐辛子のピュールの辛さが作り出すハーモニーが絶妙な、
一味違うスペシャルなチーズバーガー。*

C. BBQ BACON CHEESEBURGER 1,880- バーベキュー ベーコン チーズバーガー

240gのビーフパテに、カリカリのベーコン、チェダーチーズ、
バーベキューソースでじっくりとソテーしたオニオンをトッピングしたゴージャスなバーガーです。

D. THE BIG CHEESE 1,880- ビッグ チーズ バーガー

240gのビーフパテに厚切りチーズ3枚をトッピングした、まさにアメリカンなBIGバーガー。
ボリュームだけでなく、美味しさもBIG!
チーズは、アメリカン、チェダー、スイス、モンレージャックからお好きなものをお選びください。*

RED, WHITE & BLUE BURGER 1,880- レッド、ホワイト & ブルーバーガー

240gのビーフパテをケイジャンシーズニングで味付けして焼き、
ブルーチーズとサクッと揚げたオニオンリングと一緒に
スパイシーなバッファローソースをぬったバンズにはさんだパンチの効いた一品。

180gのビーフバーガーには、レタス、トマト、オニオン、ピクルスが付きまますので、一緒にはさんでお楽しみください。

CLASSIC 6 OZ. BURGER クラシック バーガー 1,380-

180gのビーフパテの旨みが楽しめる、
ハードロックのベーシックバーガー。
ふわっと焼き上げられたオリジナルバンズに、
シャキシャキの新鮮野菜をはさんでお召しあがりください。*
チーズ(¥200)、クリスピーベーコン(¥200)を追加トピン
グ出来ます。

BURGERS

ハンバーガーメニューはフライドポテト付きです。フライドポテトは追加料金でオニオンリング(+¥300)に換えられます。さらに、(+¥400)でミニシーザーサラダ又はミニハウスサラダを付けることも出来ます。追加トッピングとしてグリルドオニオン(¥200)、グリルドマッシュルーム(¥300)を付けることも出来ます。レジェンダリーバーガーと一緒にミルクシェイク(¥780)はいかがですか？

E. MUSHROOM & SWISS BURGER 1,980- マッシュルーム & スイスバーガー

240gのビーフパテにスイスチーズ2枚と、じっくりと飴色にソテーしたオニオン、ソテーしたマッシュルームをたっぷりトッピング。ありそうでなかったクセになる美味しさ。

F. CALIFORNIA BURGER 1,880- カリフォルニア バーガー

240gのビーフパテを、フレッシュなアボカドから作るワカモレ、モンレージャックチーズ、レタス、トマト、キュウリと一緒にランチドレッシングを塗ったバンズではさんだ、アボカド好きにはたまらない一品です。

G. CLASSIC PATTY MELT 1,880- クラシック パティ メルト

バタートーストしたバニニー・ブレッドに、240gのビーフパテ、じっくりと飴色にソテーしたオニオン、厚切りチーズ3枚をはさんだホットサンドイッチです。レタス、トマト、オニオン、ピクルスをはさんでお召し上がりください。チーズは、アメリカン、チェダー、スイス、モンレージャックからお好きなものをお選びください。

1969年、ジョン・レノンがヨーコと共に行ったラフ&ピース・イベント「ベッド・イン」の際に手描きしたメッセージ

ハードロックライズ・オランダ 所蔵



† ナッツまたはシード(種子)を使用しております。

* 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。特にお体の調子の優れない方または通院中の方はお気をつけ下さい。

SMOKEHOUSE

ハードロックカフェのメニューのルーツは創業者の生まれ故郷、アメリカ・テネシー州メンフィスにあります。



バーベキュー料理においては、誰も本場メンフィスの美味しさを超えることは出来ません。だからこそ、私達はリブの調理を他人まかせにしないで、愛情をこめ、メンフィススタイルを守り、自分達で調理しているのです。

BAR-B-QUE COMBO 2,880-

バーベキューコンボ

ハードロックおすすめのバーベキューリブとブルドボークサンドの欲張りなコンビネーション。フライドポテト、ランチビーンズ、コールスロー付き。

A. BAR-B-QUE RIBS Half 1,680- Regular 2,880-

バーベキューリブ

オリジナルのバーベキューソースを塗りながら焼き上げた、ウエストテネシースタイルのポークリブ(骨付き肉)。豪快に手づかみでワイルドなアメリカンテイストをお楽しみください。フライドポテト、ランチビーンズ、コールスロー付き。



ルーツ・オス・ロックンロールの大御所、ボ・ディドリーが1945年に作ったオリジナルギター

SIDES

TWISTED MAC & CHEESE 700-

ツイスト マック&チーズ

ソースがたっぷり絡まるツイスト(らせん)状の pasta を、3種類のチーズソースに和えました。チーズ好きにはたまらない一品です。†*

SEASONAL VEGGIE 700-

温野菜

新鮮な野菜の色鮮やかな彩りと、甘み、旨味をそのままにお楽しみいただけます。

FRENCH FRIES 700-

フライド ポテト

外はカリッと、中はホクホク。そしてアツアツ！
3拍子揃ったサイドディッシュの定番。

C. GARLIC SMASHED POTATOES & GRAVY 500-

ガーリック スマッシュポテト&グレイビー

優しい味わいの中にガーリックとバターが香る、クリーミーなハードロック特製マッシュポテト。

GARLIC TOAST 300-

ガーリック トースト

フレンチロールに、ガーリックとハーブ入りのバターを塗ってから香ばしく焼き上げたシンプルなお品。†

SIDE HOUSE SALAD 850-

サイド ハウス サラダ

新鮮なグリーン野菜にミックスチーズ、ベーコンピッツ、ドライクランベリー、クルトンをトッピングした、ハードロックならではのサラダです。

追加でチキン(¥150)がトッピングできます。ドレッシングはランチ、シーザー、ハニーマスタード、ブルーチーズ、バルサミコヴィネガーからお選びください。

SIDE CAESAR SALAD 980-

サイド シーザー サラダ

ハードロックオリジナルのシーザーサラダをハーフサイズにしました。追加で、チキン(¥150)がトッピングできます。

B. HAND BREADED ONION RINGS 800-

オニオン リングス

サクッとした食感とオニオンの甘味が楽しめる一品。ハードロック特製バーベキューソースをつけてどうぞ。

BUTTERED RICE 300-

バター ライス

バター風味がふわっと広がるおすすめのサイドメニュー。

† ナッツまたはシード(種子)を使用しております。

*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。特に体の調子の優れない方または通院中の方はお気をつけ下さい。

SANDWICHES

ブルドボークサンドイッチは古きよきアメリカ南部を思い起こさせる一品です。

すべてのサンドイッチメニューはフライドポテト付きです。フライドポテトは追加料金でオニオンリング(+¥300)に換えられます。

さらに、(+¥400)でミニシーザーサラダ、ミニハウスサラダを付けることも出来ます。

D. SMOKED PULLED-PORK SANDWICH 1,780-

ブルド ボーク サンドイッチ

じっくりとスモークしたボークを裂き、ソースで味付けするオリジナルサンドイッチ。1971年ロンドン1号店オープン以来変わらない、ハードロックを代表するメニューの一つです。ソースは、ヴィネガーベースの甘酸っぱいビッグソースか、甘辛いバーベキューソースからお選びください。フライドポテト、ランチビーンズ、コールスロー付き。

E. HONEY-MUSTARD

GRILLED CHICKEN SANDWICH 1,280-

ハニーマスタード グリルド チキン サンドイッチ

グリルドしたチキンにハニーマスタードソースを塗り、ベーコン、レタス、トマト、モントレイジャックチーズと一緒にはさんだ贅沢なサンドイッチ。フライドポテトとコールスロー付き。

F. CALIFORNIA CHICKEN CLUB SANDWICH 1,480-

カリフォルニア チキン クラブ サンドイッチ

グリルドしたチキン、カリカリのベーコン、新鮮なアボカド、新鮮なトマトと2種類のレタス、レモンマヨネーズをホワイトブレッドではさんだアメリカ定番のサンドイッチ。

ウェービー・グレービーに関係した
フォッグ・ファームのヒッピー達によって
ペイントされたドラムヘッド

ハードロックカフェ・インディアナポリス 所蔵



SALADS

自家製ドレッシング：ランチ、ハニーマスタード、シーザー、ブルーチーズ、バルサミコヴィネガー

CAESAR SALAD 1,480-

シーザーサラダ

ロメインレタス、ロマノチーズ、ベーコンビッツ、クルトンをクリーミーなオリジナルシーザードレッシングで和え、オリーブ、パルメザンチーズをトッピングしたハードロック自慢のサラダ。追加料金でグリルドしたチキンがトッピングできます。

グリルドチキン 300-

G. COBB SALAD 1,580-

コブ サラダ

新鮮なグリーン野菜に、グリルドチキン、アボカド、トマト、レッドオニオン、ベーコン、チェダーとモントレイジャックチーズ、ボイルドエッグと、7種類の素材をトッピングしたアメリカスタイルの彩りサラダ。

† ナッツまたはシード(種子)を使用しております。

* 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。特にお体の調子の優れない方または通院中の方はお気をつけ下さい。

DESSERTS

丁寧に焼き上げた、ハードロックカフェ自家製のデザートはいかがでしょう。

TEMPTATIONS

A. FRESH APPLE COBLER 1,000-

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。†

B. HOT FUDGE BROWNIE SUNDAE 1,000-

ホームメイド ブラウニー

しっとり焼き上げた自家製チョコレートブラウニーケーキの上に、ひんやり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、ハードロックのシングルチャーデザート。†

C. SINFUL HOT FUDGE SUNDAE 1,000-

シンフル ホット ファッジ サンデー

バニラアイスクリーム3スクープに濃厚なチョコレートソースをかけ、クルミとホイップクリームをトッピングして、チョコレートとチェリーを飾った、目にも楽しいアメリカンデザート。†

D. THICK SHAKES 780-

ミルク シェイク

ミルクの風味と、甘いフレーバーのハーモニーがやみつきになる伝統的なアメリカンデザート。バニラ、チョコレートからお選びいただけます。ハリケーングラス、またはピルスナーグラス付(¥1,410)は記念品としてもおすすめです。

ICE CREAM 780-

アイス クリーム

濃厚なアイスクリーム3スクープ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。†

† ナッツまたはシード(種子)を使用しております。

* 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。特にお体の調子の優れない方または通院中の方はお気をつけ下さい。



天才ギタリスト、ジミ・ヘンドリクスが
幼少期に遊んだロッキング・ホース

ハードロックホテル・オーランド 所蔵

葉巻、パイプをご遠慮下さい。

※表示価格には消費税が含まれております。

ハードロックカフェで気の合う仲間達と

プライベートパーティーはいかがですか?

誕生日のパーティー、歓迎会、結婚式の2次会など...

ケータリングサービスもうけたまわります。お気軽にご相談下さい。