

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 880-

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 880-

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 880-

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 880-

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 880-

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 880-

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 880-

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 880-

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 880-

アイランド マイ タイ

キャプテンモルガンオリジナルスパ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 900-

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 880-

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 880-

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 1,780-
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 1,780-
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-
クラナカジイ -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 1,780-
-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 1,780-
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)
White Zinfandel BERINGER (ロゼワイン)
Listed within each category from
lighter to more full-bodied wines.

White

DE BORTOLI (Chardonnay) 2,700-
DELICATO FAMILY VINEYARDS (Chardonnay) 3,000-
F.COPPOLA DIRECTOR'S CUT (Chardonnay) 5,800-

Red

DURANCE (Merlot) 2,900-
DELICATO FAMILY VINEYARDS (Zinfandel) 3,000-
R.M. WOODBRIDGE (Pinot Noir) 3,000-
R.M. PT SELECTION (Cabernet Sauvignon) 4,400-
CALERA CENTRAL COAST CuveeV (Pinot Noir) 6,800-

Sparkling & Champagne

MOËT & CHANDON POMMERY CHANDON
COOK'S BRUT (スパークリング) Glass 780- Bottle 2,800-
CHANDON BRUT ROSE 4,800-
POMMERY BRUT ROYAL 6,900-
MOËT&CHANDON BRUT IMPERIAL 7,800-
DOM PERIGNON 22,000-

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 一番搾り STOUT (黒) Budweiser
Regular (14 oz) レギュラー 730-
Large (20 oz) ラージ 1,030-
Pitcher (62 oz) ビッチャー 2,990-

Bottled

CARLSBERG カールスバーグ 780-
 COORS LIGHT クアーズ ライト 780-
 GROLSH (473ml) グロールシュ 980-
 BASS PALE ALE バス ペール エール 880-
 CORONA コロナ 880-
 SAMUEL ADAMS サミュエル アダムス 880-
 TECATE テカテ 880-
 HEINEKEN ハイネケン 780-

Others

GUINNESS KIRIN FREE
GUINNESS (Stout) キネス(スタウト) 880-
KIRIN FREE キリンフリー(アルコール) 640-

R.T.D.

SMIRNOFF ICE スミノフアイス 780-
 ZIMA ジーマ 780-

NON ALCOHOLIC DRINKS

Free Refills

COCA-COLA	コカ・コーラ	500-
COCA-COLA ZERO	コカ・コーラ ゼロ	500-
GINGER ALE	ジンジャーエール	500-
SPRITE	スプライト	500-
TONIC WATER	トニックウォーター	500-
PINK LEMONADE	ピンクレモネード	500-
OOLONG TEA	ウーロン茶	500-
HOT COFFEE	ホットコーヒー	450-
ICED COFFEE	アイスコーヒー	500-
HOT TEA	紅茶	450-
ICED TEA	アイスティー	500-
ICED PEACH TEA	アイスピーチティー	500-

Juices

OCEAN SPRAY	APPLE	アップル	500-
DEL MONTE	CRANBERRY	克蘭ベリー	500-
	GRAPEFRUIT	グレープフルーツ	500-
	MANGO	マンゴ	500-
	ORANGE	オレンジ	500-
	PINEAPPLE	パイナップル	500-
	TOMATO	トマト	500-

Energy Drink

ROCK STAR	ロックスター	680-
RED BULL	レッドブル	880-

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。

ABSOLUT



MYERS'S RUM

Captain Morgan ORIGINAL SPIRIT DRINK

Jose Cuervo



BEEFEATER

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」はいかがでしょうか。

TUPELO CHICKEN TENDERS 1,280-

トゥペロ 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。†

A. 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。

B. 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)、グリルドビーフ(¥600)、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。)

SMOKED CHICKEN, SPINACH

AND ARTICHOKE DIP 1,780-

スモークド チキン & スピナッチ ティップ

スモークチキン、ホウレン草、アーティチョーク、チーズが入った具沢山の熱々ティップを、コーンチップスにつけて食べる人気のスターター。

C. 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し上がりください。

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、グリルドパイナップル、モントレージャックチーズを、トルティアに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。追加料金でグリルドチキンをグリルドシュリンプ又はグリルドビーフに換えられます。

グリルドシュリンプ 200-

グリルドビーフ 300-



† 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。

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でどうぞ。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 FAJITAS

ファヒータス

グリルしたチキン、ビーフを、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。*

チキン	2,280-
ビーフ	2,580-
シュリンプ	2,380-
2種類	2,480-
3種類	2,680-

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。†*

BLACKENED CHICKEN PASTA 1,780-

ブラッケンド チキン ペンネ パスタ

ペン先型のショートパスタを、スパイスソーセージ、ホウレン草、ダイストマトが入ったチーズ風味のクリームソースで和え、ジューシーなグリルドチキンをトッピング。ガーリックトースト付き。†*



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

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。*



† 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- レジェンダリー 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、ワカモレのまるやかな味わいと、
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パ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パンズに、
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。

HRC VEGGIE BURGER ベジタブル バーガー 1,780-

野菜、豆類、お米と香辛料だけで作ったパテに、
グリルしたズッキーニとスクワッシュをのせ、
サルサをトッピングしたヘルシーなバーガーです。
サイドサラダが付きまますので、お好きなドレッシング(ランチ、
シーザー、ハニーマスタード、ハニーシトラス、
ブルーチーズ、バルサミコヴィネガー)をお選びください。†

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 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、シトラス、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、ヴェ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。

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。

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、モンレー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. CAJUN CHICKEN SANDWICH 1,280-

ケイジャン チキン サンドイッチ

ケイジャンスパイスで味付けしたグリルチキンを、スパイシーソーセージ、とろけるチーズと一緒にバーガーパンズでサンド。フレッシュレモンマヨネーズが美味しさをさらに引き立てます。

ウェビー・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、シトラス、シーザー、ブルーチーズ、バルサミコヴェネガー

G. HONEY CITRUS

GRILLED CHICKEN SALAD 1,680-

ハニー シトラス グリルド チキン サラダ

ケイジャンスパイスで味付けしたグリルドチキンと新鮮なグリーン野菜、オニオンを、柑橘系な甘さのハニーシトラスドレッシングで和え、オレンジ、ピーカンナッツ、パプリカ、ドライクランベリー、ブルーチーズをトッピングしたアメリカで大人気のサラダ。†

HAYSTACK CHICKEN SALAD 1,680-

ヘイスタック チキン サラダ

ミックスグリーン、ニンジン、コーン、サルサ、チーズをランチドレッシングで和え、スパイシーピーカンナッツ、細切りのコーンチップ、トマトを散らした、クリーミーな味わいのサラダ。トッピングのチキンは、フライドチキンかグリルドチキンをお選びください。†

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、チェダーとモンレージャックチーズ、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。

CAESAR SALAD 1,480-

シーザーサラダ

ロメインレタス、ロマノチーズ、ベーコンピッツ、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、シュリンプビーフがトッピングできます。

グリルドチキン 300-

グリルドシュリンプ 500-

グリルドビーフ 600-

† 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、ハードロックのシグニチャーデザート。†

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。†

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定番。バニラ、チョコレートからお選びいただけます。†

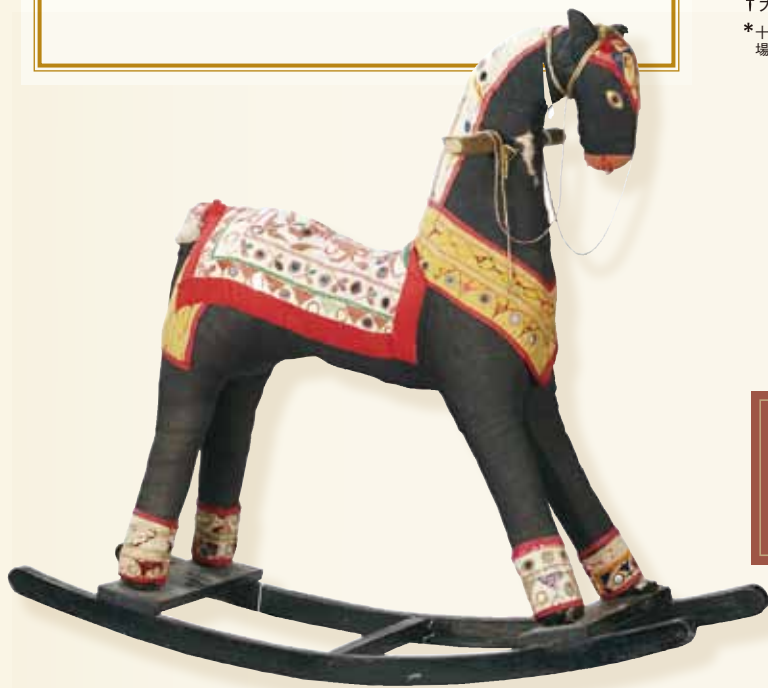
D. HOMESTYLE CHEESECAKE 980-

ホームスタイル チーズケーキ

クリームチーズをたっぷり入れて焼き上げ、ハニーサワークリームで仕上げた、深い味わいのチーズケーキ。追加のストロベリーソース(¥100)をトッピングすれば、甘酸っぱい味のアクセントが楽しめます。†

†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、パイプはご遠慮下さい。

※表示価格には消費税が含まれております。

午後6時以降は、サービス料10%をお会計の際に

加算させていただきます。

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。