



# Bistro en cocotte

ーアン・ココットー

<単品> ※価格は税別です。

## ●100%ビーフハンバーグ

～デミグラスソース 1000

牛肉 100%！ふんわり系ではなくどっしり系です。  
ココットの中にはジューシーな野菜が・・・  
2006年のオープン以来変わらぬランチの定番です！



## ●プレミアムチキンハンバーグ

～チーズ&完熟トマトのカレーソース 1000

間違いなくここでしか味わえないチキンハンバーグ！  
2014年に開発した完全オリジナルのチキンハンバーグ。  
独自の製法で作る、お肉博士1級の腕が光るクオリティです。  
リピーター、同業者(料理人)人気 No1！！



## ●骨付き鶏モモ肉のコンフィ

～なめらかマッシュポテト添え 1000

骨付きの鶏もも肉を塩漬けにした後、低温のラードの中で柔らかく煮込み、表面をパリッと焼き上げました。自家製マスタードとの相性も抜群です！  
2006年～2009年のランチメニューの一つでしたが、仕込みの手間や時間がかかる為、それ以来メニューから外していましたがお客様の熱い要望にお応えして復活です！



## ●スペインガリシア豚 ポークジンジャー 1300

栗を食べて育つスペインガリシア栗豚を厚切り(約200g)でグリル！  
2014年オリジナルのジンジャーソースの完成によりオンメニュー。以来安定の人気。

普通の醤油ベースのジンジャーソースとは一味違います。



## ●牧草牛 1/2 パ운드(225 g)ステーキ

～グリル野菜添え 1800

NZの大自然の中で牧草で飼育された「グラスフェッド」。臭みがなく、柔らかくジューシーな肉質です。香ばしくグリルし、たっぷりの野菜を添えました。



## <ランチセット>

- A. プチサラダ+ライス or パン 200
- B. プチサラダ&前菜盛り合わせ+ライス or パン 500
- C. プチサラダ&前菜盛り合わせ+ライス or パン  
+デザート+コーヒー 900

## <単品サイドメニュー>

ライス or パン 150 プチサラダ 200  
デザートセット(デザート+コーヒー)500 アフターコーヒー 300  
ライス大盛+50円

### アン・ココット『チョイスランチコース』

オードブル盛り合わせ&サラダ  
本日のスープ  
お好きなメイン料理をチョイス  
※ ポークジンジャー+300 ステーキ+800  
パン or ライス  
本日のデザート&コーヒー

お1人様 1800 ~  
※ 要予約・2名様~

### お昼の贅沢コース

オードブル3種盛り合わせ  
糸島野菜と自家製スモークサーモンのサラダ  
本日のスープ  
自家製ハムのパニーニ(ホットサンド)  
黒毛和牛のグリル&自家製ソーセージ&野菜のココット  
本日のデザート&コーヒー

お1人様 2800  
※ 要予約・2名様~

※ランチご予約承ります。

ランチ、ランチセットはご来店時にご注文下さい。

コースは御予約時にご注文下さい。

※価格は税別です。※サイドメニュー、セットのみのご注文はできません。

ランチタイム (11:30~13:30ラストオーダー 14:00CLOSE)