

# GRAND MENU

FOOD

DESSERT

DRINK

**NEXT >>>**

**LUNCH  
MENU**

**11:00 - 15:00**

# WEEKLY MENU



プレート  
セット

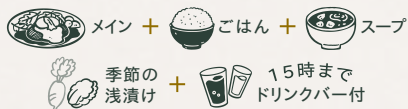
WEEKLY PLATE

週替わり定食

**1210yen** (税込1330 yen)

◎詳細はモバイルオーダーをご確認ください。

## SET LINEUP



パスタ  
セット

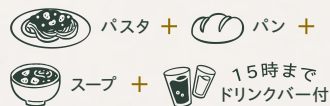
WEEKLY PASTA

週替わりパスタ

**1119yen** (税込1230 yen)

◎詳細はモバイルオーダーをご確認ください。

## SET LINEUP



# RICE PLATE

## SET LINEUP



TACO RICE PLATE

タコライスプレート

**1318yen** (税込1450 yen)

スパイス香るタコスミンチに、サワークリームがベストマッチ。お好みでナチョスを図して食べるのもよし、パクチーを混ぜて食べるもよし。



CHICKEN FLIT PLATE

和風チキンフリットプレート

**1391yen** (税込1530 yen)

サクサクに揚げたチキンフリットに、ハニーマスタードをかけたご飯が止まらないワンプレート。



# SMASH BURGER

## SET LINEUP



スマッシュ  
バーガー



ナチョス



ポテト



スープ



15時まで  
ドリンクバー付

### CRISPY CHICKEN BURGER

クリスピーチキンバーガー

**1500yen** (税込1650 yen)

サクッと揚げたチキンとさっぱりした  
赤キャベツのピクルスが相性抜群な  
ボリューム満点なバーガー！



### SMASH CHEESEBURGER

スマッシュチーズバーガー

Single **1500yen** (税込1650 yen)

Double **1973yen** (税込2170 yen)

ビーフ100%のパティをカリカリに押し焼き、  
パンズに挟んだ王道バーガー。



### MACARONI CHEESE SMASH BURGER

マカロニチーズ スマッシュバーガー

Single **1555yen** (税込1710 yen)

Double **2100yen** (税込2310 yen)

マカロニとレッドチェダーを使用したオリジナルソースを  
たっぷりかけた、チーズ好きにはたまらないバーガー。



# BURRITO

## SET LINEUP



ブリトー



ナチョス



ポテト



スープ



15時まで  
ドリンクバー付

### CREAM AVOCADO SHRIMP BURRITO

クリームアボカドシュリンプ ブリトー

**1582yen** (税込1740 yen)

彩のある野菜とプリプリの海老、アボカドを  
全粒粉のトルティーヤで巻いた、人気の一皿。



**NEXT >>>**

**D I N N E R**  
**M E N U**

**1 5 : 0 0 - 2 2 : 0 0**



# WEEKLY MENU



プレート  
セット

WEEKLY PLATE

週替わり定食

**1210yen** (税込1330 yen)

◎詳細はモバイルオーダーをご確認ください。

## SET LINEUP



メイン



ごはん

+



スープ



季節の  
浅漬け

+



パスタ  
セット

WEEKLY PASTA

週替わりパスタ

**1119yen** (税込1230 yen)

◎詳細はモバイルオーダーをご確認ください。

## SET LINEUP



パスタ

+



パン

+



スープ

# RICE PLATE



TACO RICE PLATE

タコライスプレート

**1318yen** (税込1450 yen)

スパイス香るタコスミンチに、サワークリームがベストマッチ。お好みでナチョスを図して食べるのもよし、パクチーを混ぜて食べるもよし。



CHICKEN FLIT PLATE

和風チキンフリットプレート

**1391yen** (税込1530 yen)

サクサクに揚げたチキンフリットに、ハニーマスタードをかけたご飯が止まらないワンプレート。



# SMASH BURGER



## CRISPY CHICKEN BURGER

クリスピーチキンバーガー

**1500yen** (税込1650 yen)

サクッと揚げたチキンとさっぱりした赤キャベツのピクルスが相性抜群なボリューム満点なバーガー！



## SMASH CHEESEBURGER

スマッシュチーズバーガー

Single **1500yen** (税込1650 yen)

Double **1973yen** (税込2170 yen)

ビーフ100%のパティをカリカリ押し焼き、パティに挟んだ王道バーガー。



## MACARONI CHEESE SMASH BURGER

マカロニチーズ スマッシュバーガー

Single **1555yen** (税込1710 yen)

Double **2100yen** (税込2310 yen)

マカロニとレッドチェダーを使用したオリジナルソースをたっぷりかけた、チーズ好きにはたまらないバーガー。



# BURRITO

## CREAM AVOCADO SHRIMP BURRITO

クリームアボカドシュリンプ ブリトー

**1582yen** (税込1740 yen)

彩のある野菜とプリプリの海老、アボカドを全粒粉のトルティーヤで巻いた、人気の一皿。



# SNACK & SALAD

## TORTILLA CHIPS & DIP

トルティーヤチップ  
& ディップ

**636yen** (税込700 yen)

ワカモレとサルサソースの  
2種のディップで食べる  
ビールのお供

## ROUGH RARE COBB SALAD

ラフレアのコブサラダ

**1227yen** (税込1350 yen)

アボカド・トマト・チキン  
などをたっぷり乗せた  
食べ応えのあるサラダ



# FRIT

## FRENCH FRIES HERBS & SALT

フライドポテト  
ハーブ&ソルト

**527yen**  
(税込580 yen)

## FRENCH FRIES SPICY SOUR CREAM

フライドポテト  
スパイシーサワークリーム

**591yen**  
(税込650 yen)

## ONION RING

淡路玉ねぎのオニオンリング

**691yen**  
(税込760 yen)

## FRIED CHICKEN

フライドチキン

**618yen**  
(税込680 yen)



**NEXT >>>**

**DRINK  
&  
DESSERT**

**11:00 - 22:00**

# Strawberry Strawberry Strawberry

苺が彩る。苺で彩る。“Rough”(ラフ)な時間。



## SEASONAL CAKE



### STRAWBERRY RARE CHEESECAKE

ストロベリーのレアチーズケーキ  
苺のコンフィチュール

**1000yen** (税込1100yen)

苺のクリームチーズとプレーンチーズ、2層の味わい。  
苺のコンフィチュールがアクセント。



### STRAWBERRY WHIPPED CREAM CHIFFON CAKE

ストロベリーホイップのシフォンケーキ

**809yen** (税込890yen)

ふんわりシフォンに、  
苺のやさしい甘さを重ねて。

### OPTION オプション

選べるアイス〈バニラ or チョコレート or 限定フレーバー〉 **+200yen** (税込220yen)

## SEASONAL DRINK



### STRAWBERRY & RASPBERRY MILKSHAKE

ストロベリー＆  
フランボワーズシェイク

**755yen** (税込830yen)

甘酸っぱさとなめらかな口溶けのミルクシェイク

### STRAWBERRY & ASSAM MILK TEA

ストロベリー＆

アッサムミルクティー (HOT) **673yen** (税込740yen)

甘みと酸味、アッサムのコクが溶け合う一杯



# CAKE MENU

.....



季節のフルーツを  
しっとりとした生地で  
丸ごと包んだロールケーキ



優しい甘さのカスタードと  
バナナのコクを合わせた、  
ザクザクとしたオレオの食感がアクセント

## SEASONAL FRUIT ROLL CAKE

季節フルーツのロールケーキ

**773yen** (税込850yen)



## BANANA CUSTARD & COOKIE TART

バナナカスタード&クッキーのタルト

**845yen** (税込930yen)



**OPTION**  
オプション

選べるアイス 〈バニラ or チョコレート or 限定フレーバー〉 **+ 200yen** (税込220yen)

# PUDDING & BAKE

.....



## CHOCOLATE CHUNK COOKIE

チャンククッキー

**327yen** (税込360yen)

## HOMEMADE BAKED PUDDING

自家製焼きプリン

**573yen** (税込630yen)

# DRINK MENU

## ORIGINAL BANANA JUICE

フレッシュのパナナと豆乳で作る人気のバナナジュース



*Banana Juice*

### BANANA JUICE

あのバナナジュース

**682yen**(税込750 yen)

### CHOCOLATE BANANA JUICE

あのチョコバナナジュース

**727yen**(税込800 yen)

## CRAFT LEMONADE



### CRAFT LEMONADE

クラフトレモネード

**636yen**

(税込700 yen)



### CREAM SODA

クリームソーダ

**682yen**

(税込750 yen)

## CAFE

### STANDARD BLEND

スタンダードブレンド<I/H>

**500yen**(税込550 yen)

### CAFE MOCHA

カフェモカ<I/H>

**591yen**(税込650 yen)

### MATCHA AU LAIT

宇治抹茶オーレ<I/H>

**591yen**(税込650 yen)

### ROYAL MILK TEA

ロイヤル

ミルクティー<I/H>

**691yen**(税込650 yen)

### CAFE AU LAIT

カフェオーレ<I/H>

**546yen**(税込600 yen)

### SOY AU LAIT

ソイオーレ<I/H>

**546yen**(税込600 yen)

### TEA

ティー<I/H>

**500yen**(税込550 yen)

### ROYAL MILK TEA WITH RUM FLAVOR

ラムロイヤル

ミルクティー<I/H>

**636yen**(税込700 yen)

※こちらの商品は  
アルコールを使用しております

## SOFT DRINK

### COLA

コーラ

### GINGER ALE

ジンジャーエール

### APPLE JUICE

アップルジュース

### ORANGE JUICE

オレンジジュース

### GRAPE FRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

**ALL 500yen**(税込550 yen)



# ALCOHOL

## BEER

### HEARTLAND(DRAFT)

ハートランド (生)

**591yen**(税込650 yen)

### TSINGTAO

チンタオビール

**636yen**(税込700 yen)

### CORONA

コロナビール

**636yen**(税込700 yen)

### GUINNESS

ギネススタウト

**636yen**(税込700 yen)

### BUDWEISER

バドワイザー

**682yen**(税込750 yen)

### PILSNER URQUELL

ピルスナーウルケル

**682yen**(税込750 yen)

### PERONI NASTRO AZZURRO

ペローニナストロアズーロ

**682yen**(税込750 yen)

### NON-ALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール

**545yen**(税込600 yen)

## WINE

### GLASS WINE

グラスワイン (赤 / 白)

**500yen**(税込550 yen)

### BOTTLE WINE

ボトルワイン (赤 / 白)

**2273 yen**(税込2500 yen)

## ORIGINAL

### LEMON SOUR

自家製レモンシロップのサワー

**591yen**(税込650 yen)

### TEA & ORANGE SOUR

紅茶とオレンジのサワー

**591yen**(税込650 yen)

## HIGHBALL

### STANDARD HIGHBALL

スタンダードハイボール

**546yen**(税込600 yen)

### GINGER HIGHBALL

ジンジャーハイボール

**546yen**(税込600 yen)

### COLA HIGHBALL

コークハイボール

**546yen**(税込600 yen)

# ROUGH RARE ANNIVERSARY COURSE

- 旧居留地のカフェでお祝いする記念日プラン -

お一人様 / 税込 **3300yen**



## 料理内容

サーモンと彩野菜のマリネ / ざく切りレタスのシーザーサラダ

スパイシーポテトフライ & オニオンリング / 本日のパスタ

メッセージプレート付自家製デザート

## 備考

- ◆ ご利用人数：2名様～10名様
- ◆ ご提供時間：17:00～20:30
- ◆ 予約：2日前20時までの要予約





左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認頂きまして、  
弊社の安全に関するお願いにご了承頂けましたら、  
スタッフへご希望をお申し付けください。コードが読み取れないお客様はスタッフまで。  
關於去除特定食物的政策 / Policy of the removal of specified ingredient