



Dinner Menu ディナーメニュー

Appetizers 前菜

Cold 冷たい前菜

- ▶ **Edamame w/ pinksalt** \$6
ピンクソルト枝豆
- ▶ **Addictive cucumber** \$6
やみつぎきゅうり
w/ chili beans & sesame oil sauce
- ▶ **Potato Salad** \$8
ポテトサラダ
w/ Japanese kewpie mayo
- ▶ **Tofu Salad** \$12
トーフわかめサラダポン酢ジュレ添え
Tofu, wakame, edamame, daikon w/ ponzu jelly sauce
- Tori-banban Salad** \$12
とりバンバンサラダ
Chicken, cucumber, lettuce w/ sesame-ginger sauce
- Sushi** [Duck | Beef] (2 pieces • 1 kind) \$10
寿司 [鴨・牛]
w/ braised duck loin & beef tataki
- Kamo** \$16
鴨ロース煮
Braised duck loin
- Tataki** \$20
US和牛ヒレたたき
Lightly seared w/ our ponzu sauce

Hot 温かい前菜

- ▶ **Agedashi** [Shishito | Eggplant | Tofu] \$6
揚げ出し [ししとう | ナス | 豆腐]
Deep-fried in dashi broth
- Bun** [Duck | Kakuni] (1 piece) \$6
バンズ [鴨・角煮]
- Karaage** \$12
鶏もも唐揚げ
Deep-fried chicken thigh
- Kakuni** \$14
豚バラ角煮
Braised pork belly
- Buta-kimuchi** \$16
豚キムチ
Stir-fry pork w/ kimuchi
- Shoga-yaki** \$18
豚生姜焼き
Ginger pork shoulder loin
- Yakiniku 焼肉** \$20
Beef harami w/ our special sauce



Dinner Menu ディナーメニュー

Cutlets かつ

Deep-fried meats served w/ shredded cabbage & assorted dipping sauces

Pork fatback [6.5oz 180g] 豚肩ロースかつ	\$24	Duck breast 鴨ロースかつ 8 pieces of braised duck loin	\$28
Pork loin [6.5oz 180g] 豚ロースかつ	\$24	Beef tenderloin [6.5oz 180g] 牛ヒレかつ	\$46
Pork tenderloin [8oz 1230g] 豚ヒレかつ	\$32	US wagyu prime meat rib eye for 2 people [1lb 450g] US和牛リブアイかつ [2人前]	\$96
Chicken thigh 鳥もも肉かつ chicken w/o skin	\$16		

Side dishes 付け合わせ

▶ Rice ごはん	\$3	▶ Pickles 漬物	all \$2
Pork miso soup 豚汁 Miso soup w/ pork and vegetable	\$5	[Konbu Asazuke Kimuchi] [昆布佃煮 白菜浅漬 キムチ]	
▶ Oroshi ponzu sauce おろしポン酢 Our ponzu sauce w/ grated daikon radish	\$3		

Omakase Course おまかせコース料理

\$85 per person

*ROKKO's meats are cooked at a low-temperature for 10-12 hours to savory perfection.

当店自慢のかつは低温調理にて10-12時間調理しておりますのでご安心してお召し上がり下さい。

*Refill of cabbage and rice are available upon request. キャベツとご飯のおかわりはご自由にどうぞ



Dinner Menu

ディナーメニュー

Rice dishes ご飯物

Katsu-don かつ丼 \$24
Pork cutlet w/ egg in dash broth over rice

Gyu-don 牛丼 \$18
Thin beef w/ onion in dash broth over rice

Katsu curry かつカレー \$24
Pork loin cutlet curry rice

Oyako-don 親子丼 \$16
Chicken w/ egg in dash broth over rice

Desserts デザート

all \$8

Matcha affogato
抹茶のアフォガード
Hot matcha poured over vanilla ice cream

Matcha icecream w/ anko
抹茶アイスあんこ添え
Matcha icecream w/ red bean paste

Matcha set
抹茶セット (抹茶・もちアイス)
Hot matcha served w/ 2 pieces of mochi-ice

Soft drink お飲み物

Soda ソーダ \$3.50
[Coke | Diet Coke | Giner Ale]

Kimino sparkling juice \$8
日本産スパークリングジュース
[Ume | Apple | Yuzu]

Green Tea 緑茶 \$3.50
[Cold•glass | Hot•pot]

Pellegrino Sparkling Water \$6.50
スパークリングウォーター



Alcohol Menu アルコールメニュー

Beer ビール

Draft Beer Sapporo 生ビール \$8

Wine ワイン

Red 赤

[House | Pinot Noir | Malbec]

[glass \$8 | glass \$12 • bottle \$60]

White 白

[House | Pinot Grigio | Chardonnay]

[glass \$8 | glass \$12 • bottle \$60]

Rose ロゼ [House | French]

[glass \$8 | glass \$12 • bottle \$60]

Shochu 焼酎

Ichico [Barley] いいちこ [麦]

[glass \$8 • bottle \$55]

Sour サワー

[Lemon | Green tea | Calpico] \$8

[レモン | 緑茶 | カルピス]

Sake 酒

Plum wine 梅酒 \$8

[w/ soda | rock ソーダ割り | ロック]

Sparkling Mio スパークリング酒 滯

[small 300ml \$18]

Nigori Shirakawago にごり酒 白川郷

[small 300ml \$22 | large 720ml \$60]

House ハウス酒 [cold \$8 | hot \$8]

Hakkaisan 八海山

[glass \$15 | 300ml \$30 | 720ml \$65]

Kikusui 菊水

[glass \$12 | 300ml \$24 | 720ml \$60]

Suigei 酔鯨

[glass \$12 | 300ml \$24 | 720ml \$55]

Otokoyama 男山

[glass \$11 | 300ml \$22 | 720ml \$45]

Tomio 富翁

[720ml \$110]

*BYOB available at \$30 as a corkage fee | Bottle keep available at free of charge (up to 6 months)

*お酒の持ち込み料は\$30となります。| 無料ボトルキープ可能です。是非ご利用下さい。(6ヶ月まで)