

酒友 A LA CARTE

枝豆の塩茹で Salt Boiled Soybeans ￥600

鶏皮ポン酢 Chicken Skin with Ponzu ￥680 小麦

京風だし巻き卵 Kyoto-style Japanese Omelette ￥880 小麦 乳

名物 牛もつ煮込みセット ￥980 小麦 乳
～炭火焼きガーリックトースト添え～

Stewed Giblets Set
～ Charcoal Grilled Garlic Basil Bread ～

牛もつ煮込み ￥690 小麦 ガーリックトースト ￥330 小麦 乳
Stewed Giblet Charcoal Grilled Garlic Basil Bread

サラダ SALAD

串キャベツ ～オリジナル味噌付き～ ￥400 小麦
Fresh Cabbage with Miso dip

冷やしトマト ￥850 小麦
～シャキシャキ玉ねぎドレッシング～
Tomato Salad with Onion Dressing

体にうれしい こけっこサラダ ￥790 小麦
～自家製キャベツの浅漬に、とろろ汁をかけて～
Pickled Cabbage & Grated Yam Salad

炙りベーコンとキノコの温玉シーザーサラダ ￥980 小麦 乳 卵
Grilled Bacon and Mushroom with Onsen Tamago Caesar Dressing

お食事 RICE & NOODLE

明太鶏茶漬け 漬物付き MENTAI CHAZUKE ￥800 小麦 乳
Mentaiko and Chicken Chazuke

炭火焼きこけっこ丼 漬物・お味噌汁付き ￥800 小麦 卵
Rice Bowl with Charcoal Grilled Chicken KOKEKOKKO DON

更科蕎麦 SARASHINA SOBA ￥880 小麦 そば
Sarashina Buckwheat Noodle

甘味 DESSERT

・バニラ 各 ￥500 乳

・マンゴー

・桃

・苺

Ice Cream (Vanilla, Mango, Peach, Strawberry)

杏仁豆腐 ～黒蜜きな粉かけ～ ￥600 小麦 乳
Almond pudding with black honey syrup



備長炭で
焼き上げる
美味素材の
串料理と
京都市内一望の
パノラマを眺めながら



DINNER TIME

MON-FRI 16:30-23:00 (22:00 L.O.)

SAT, SUN AND HOLIDAYS 16:00-23:00 (22:00 L.O.)

当店で使用しているお米は国産米です。食材産地については、スタッフにおたずねください。

※写真はイメージです ※表示価格は税込価格です
※別途テーブルチャージとしてお一人様330円を頂戴します(6歳まで無料)

[All rice used in our dishes is 100% produce of Japan]

※Image is for illustration purposes ※All prices are tax included

※Will be charged per person 330 yen will be added(Free up to 6 years)

炭火串焼

KUSHIYAKI

Charcoal grilled YAKITORI



もも肉	塩 又は タレ	MOMONIKU	Chicken Thigh (salt or sauce)	¥ 390	〈タレ〉 小 麦
ねぎま	塩 又は タレ	NEGIMA	Chicken Thigh with Leek (salt or sauce)	¥ 390	〈タレ〉 小 麦
ささみ		SASAMI	Chicken Breast	¥ 350	
つくね		TSUKUNE	Chicken Meatballs	¥ 350	〈タレ〉 小 麦 乳 卵
手羽先		TEBASAKI	Chicken Wing	¥ 490	
レバー	塩 又は タレ	LIVER	Chicken Liver (salt or sauce)	¥ 350	〈タレ〉 小 麦
砂肝		SUNAGIMO	Gizzard	¥ 350	
ハツ	塩 又は タレ	HEARTS	Hearts (salt or sauce)	¥ 380	〈タレ〉 小 麦
鶏皮		TORIKAWA	Crispy Chicken Skin	¥ 380	
やげなんこつ		YEGEN	Chicken Cartilage	¥ 350	小 麦
せせり	塩 又は タレ	SESERI	Chicken Neck Meat (salt or sauce)	¥ 350	〈タレ〉 小 麦
うずら卵		UZURA TAMAGO	Quail Egg	¥ 330	小 麦 卵
望来豚串		Moraiton Kushi	Moraiton Pork	¥ 500	

野菜串焼

VEGETABLE

茄子		NASU	EggPlant	¥ 330	小 麦
椎茸		SHITAKE	Shiitake Mushroom	¥ 450	小 麦 乳
プチトマト		CHERRY TOMATO	Cherry Tomato	¥ 330	
エリンギ		ERINGI	Eringi Mushroom	¥ 350	小 麦
ししとう		SHISHITOU	Japanese Green Pepper	¥ 330	小 麦
じゃがバター		BUTTER POTATO	Potato with Butter	¥ 350	小 麦 乳
京生麩		KYO NAMAFU	Raw Wheat Gluten	¥ 480	小 麦 乳

焼き鶏コース

YAKITORI COURSE



こけっこ三昧コース Premium Corse ¥5,200

小 麦 乳 卵

- ・前菜盛り合わせ
 - ・串キャベツ ~オリジナル味噌付き~
 - ・炭火串焼き 5 種 (ささみ / もも肉 / つくね / せせり / ねぎま)
 - ・黒毛和牛炭火焼き
 - ・明太鶏茶漬け
 - ・デザート
 - ・Assorted Appetizer
 - ・Fresh Cabbage with Miso dip
 - ・Kushiyaki (5 different kinds of charcoal grilled skewers)
- Sasami (chicken breast), Thigh, Wing, Chicken Meatballs
Chicken Neck Meat, Chicken Tigh with Leek
- ・Charcoal Grilled Kuroge Wagyu
 - ・Mentaiko and Chicken Chazuke
 - ・Dessert

おやどりコース Oyadori Course ¥4,200

小 麦 乳 卵

- ・前菜盛り合わせ
 - ・串キャベツ ~オリジナル味噌付き~
 - ・炭火串焼き 8 種 (ささみ / もも肉 / 手羽先 / つくね / 望来豚 / レバー / 砂肝 / 季節の野菜串)
 - ・明太鶏茶漬け ~京漬物付き~ 又は 更科蕎麦
 - ・デザート
 - ・Appetizer Sampler
 - ・Fresh Cabbage with Miso dip
 - ・Kushiyaki (8 different kinds of charcoal grilled skewers)
- Sasami (chicken breast), Thigh, Wing, Chicken Meatballs
Morai Pork, Liver, Gizzard, Seasonal Vegetable
- ・Mentaiko and Chicken Chazuke or Sarashina Buckwheat Noodle
 - ・Dessert

テイスティング こけっこ ¥2,600

小 麦 乳 卵

- Tasting KokeKokko Charcoal grilled skewers set
- ・牛もつ煮込み
 - ・串キャベツ ~オリジナル味噌付き~
 - ・炭火串焼き 6 種 (ささみ / もも肉 / つくね / せせり / ねぎま / 季節の野菜串)
 - ・Stewed Giblets
 - ・Fresh Cabbage with Miso dip
 - ・Kushiyaki (6 different kinds of charcoal grilled skewers)

Sasami (chicken breast), Thigh, Chicken Meatballs
Chicken Neck Meat, Chicken Tigh with Leek, Seasonal Vegetable

おすすめ

RECOMMENDED MENU



Hokkaido MoraiPork



Okinawa Kuroge Wagyu Motobu Beef

北海道産 望来豚

Hokkaido MoraiPork ¥1,780

小 麦

望来豚は脂肪に甘味と深い持つ旨みを持つ柔らかな肉質。私たちが認めた最高の豚肉を温かい陶板でお召し上がりください。Morai Pork is tender yet sweet in flavour. It is known as the best premium pork.

黒毛和牛の炭火焼き

黒毛和牛の炭火焼き ¥3,500

小 麦

備長炭で焼き上げた希少部位黒毛和牛イチボをお召し上がりください。

Charcoal Grilled Kuroge Wagyu



Bocconcini Wrapped with Raw Ham



Charcoal Grilled Ox Tongue

元祖オリジナル串

串 GIRO Kushi GIRO ¥550

小 麦

~ボッココンチーニ生ハム巻き~
毎週イタリア・ナポリから空輸する、水牛ミルク100%、一口サイズのモッツァレラチーズ「ボッココンチーニ」を使用した当店自慢の串です。

Bocconcini Wrapped with Raw Ham ¥550

小 麦

炭火焼き 牛タン

炭火焼き 牛タン ¥1,780

自慢の備長炭で炙る当店おすすめの逸品です。

希少部位

RARE CUT CHICKEN

鶏ハラミ TORI HARAMI Chicken Harami ¥490

小 麦

ぼんじり BONJIRI Tail Parts ¥350