酒肴 A LA CARTE

枝豆の塩茹で ¥600
Salt Boiled Soybeans

鶏皮ポン酢 ¥850 小麦
Chicken Skin with Ponzu

京風だし巻き卵 ¥900 小麦 卵
Kyoto-style Japanese Omelette

鶏もも肉の塩麹唐揚げ ¥890 小麦
Salted Koji Fried Chicken Thighs

鶏軟骨の唐揚げ ¥850 小麦 乳
Fried Chicken Cartilage

鶏胸肉のねぎポン酢 ¥900 小麦
Chicken Breast with Green Onion Ponzu Sauce

汲み上げ湯葉のべっこうあんかけ ¥800 小麦
Silken Tofu with Thick Sweet Soy Sauce

ポテトフライ ¥800 小麦
French Fries

漬物の盛り合わせ ¥950 小麦 カニ
Assorted Japanese Pickles

サラダ SALAD

キャベツ ～オリジナル味噌付き～ ¥500 小麦 落花生
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 こけこっこサラダ ¥850 小麦
～自家製キャベツの浅漬に、とろろ汁をかけて～
Pickeled 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

鶏茶漬け 漬物付き TORI CHAZUKE ¥800 小麦
Chicken Chazuke

炭火焼きこけこっこ丼 漬物・お味噌汁付き ¥900
Rice Bowl with Charcoal Grilled Chicken KOKEKOKKO DON 小麦 えび

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

甘味 DESSERT

・バニラ 乳 卵 各¥500
・マンゴー
・桃 乳
・苺 乳
Ice Cream (Vanilla, Mango, Peach, Strawberry)

杏仁豆腐 ～黒蜜きな粉かけ～ 乳 ¥600
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

こけこっこ KOKE-KOKKO

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 ※アレルギーがある方はスタッフにお尋ねください
※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)
※厨房内では、様々な種類の食材を扱っております。調理過程で本来原材料に使用しない
食材が混入する可能性がございます(例)調理器具、食器、揚げ油

[All rice used in our dishes is 100% produce of Japan]
※Image is for illustration purposes ※All prices are tax included
※If you have any food allergies or foods you can't eat, please let me know
※Will be charged per person 330 yen will be added(Free up to 6 years)
※Please note that a variety of ingredients are handled in the kitchen. During the cooking process,
there is a possibility that ingredients not originally used in the recipe may come into contact with your meal
(e.g., through cooking utensils, dishes, or frying oil).

炭火串焼 KUSHIYAKI
Charcoal grillled YAKITORI

丹波赤どり もも肉	塩 又は タレ	Tanba Chicken Thigh (salt or sauce)	¥450	〈タレ〉 小麦
丹波赤どり ねぎま	塩 又は タレ	Tanba Chicken Thigh with Leek (salt or sauce)	¥450	〈タレ〉 小麦
ささみ	SASAMI	Chicken Breast	¥450	
つくね	TSUKUNE	Chicken Meatballs	¥400	〈タレ〉 小麦 乳
手羽先	TEBASAKI	Chicken Wing	¥500	
レバー	塩 又は タレ LIVER	Chicken Liver (salt or sauce)	¥450	〈タレ〉 小麦
砂肝	SUNAGIMO	Gizzard	¥450	
ハツ	塩 又は タレ HEARTS	Hearts (salt or sauce)	¥450	〈タレ〉 小麦
鶏皮	TORIKAWA	Crispy Chicken Skin	¥450	
やげんなんこつ	YEGEN	Chicken Cartilage	¥450	小麦
せせり	塩 又は タレ SESERI	Chicken Neck Meat (salt or sauce)	¥450	〈タレ〉 小麦
うずら卵	UZURA TAMAGO	Quail Egg	¥400	小麦 卵
望来豚串	Moraiton Kushi	Moraiton Pork	¥500	

野菜串焼 VEGETABLE

茄子	NASU	EggPlant	¥400	小麦
椎茸	SHITAKE	Shiitake Mushroom	¥450	小麦 乳
プチトマト	CHERRY TOMATO	Cherry Tomato	¥370	
エリンギ	ERINGI	Eringi Mushroom	¥400	小麦
ししとう	SHISHITOU	Japanese Green Pepper	¥400	小麦
じゃがバター	BUTTER POTATO	Potato with Butter	¥400	小麦 乳
京生麩	KYO NAMAFU	Raw Wheat Gluten	¥500	小麦

おすすめ RECOMMENDED MENU

京都産 丹波黒鶏の炭火焼き
120g ¥2,800 小麦
Charcoal Grillled Tamba Black Chicken from Kyoto

丹波の自然の中でじっくり丹念に育てられた地鶏。肉質はきめ細かく、
歯ごたえとコクのある地鶏です。

北海道産 望来豚
150g ¥3,000 小麦
Hokkaido Morai Pork

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。

黒毛和牛イチボの炭火焼き
100g ¥4,200 小麦
Charcoal Grillled Kuroge Wagyu Top Sirloin Cap

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。

神戸牛ランプ炭火焼き
100g ¥6,500 小麦
Charcoal Grillled KOBE Wagyu Rump

日本三大和牛の神戸牛。「旨み」と「香り」をお楽しみください。

元祖オリジナル串

串GIRO（ジロー） Kushi GIRO ¥650 乳
～ボッコンチーニ生ハム巻き～
Bocconcini Wrapped with Raw Ham

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
[ボッコンチーニ]を使用した当店自慢の串です。

炭火焼き 牛タン ¥2,400
自慢の備長炭で炙る当店おすすめの逸品です。
Charcoal Grillled Ox Tongue

希少部位 RARE CUT CHICKEN

鶏ハラミ	TORI HARAMI	Chicken Harami	¥490	〈タレ〉 小麦
ぼんじり	BONJIRI	Tail Parts	¥450	

焼き鶏コース YAKITORI COURSE

こけこっこ三味コース ¥6,800
小麦 乳 落花生
Premium Course

・前菜盛り合わせ　・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 / 砂肝 / 望来豚 / ねぎま / 椎茸）
・黒毛和牛炭火焼き　・鶏茶漬け　・デザート
+¥1,500 で神戸牛に変更出来ます

・Assorted Appetizer　・Fresh Cabbage with Miso dip
・Kushiyaki (5 different kinds of charcoal grilled skewers)
Sasami (chicken breast), Thigh, Chicken Gizzard
Pork, Chicken Thigh with Leek, Shitake Mushroom
・Charcoal Grillled Kuroge Wagyu (Change to Kobe Beef for + ¥1,500)
・Chicken Chazuke　・Dessert

おやどりコース ¥5,250
小麦 乳 落花生 そば
Oyadori Course

・前菜盛り合わせ・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）
・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
・Chicken Chazuke or Sarashina Soba
・Dessert