

Mar.-May 2020

Grilled meat, seafood, vegetables  
with a wide selection of beverages.  
Enjoy dinner time to  
the fullest at LAVAROCK!

# LAVAROCK PRESS

Recommend



**Low-temperature Roasted Horse Meat with Beignets of Spring Wild Vegetables** ¥2,500

桜馬肉の低温ロースト 春の山菜ベニエ添え

ゆっくりとローストしたやわらかな桜肉とほんのりと苦みが残る山菜のベニエを、柑橘の爽やかなソースで。エディブルフラワーが華やかな一皿です。

Recommend



**Milano Style Asparagus with Truffle Flavor, Served with Cheddar Cheese Croccante** ¥1,400

アスパラのミラノ風 トリュフの香りとチェダーチーズのクロカンテ イタリアの春の定番サラダ。さっと湯がいたアスパラに、濃厚なトリュフやチーズ、ポーチドエッグ絡めれば、美味しい香りのハーモニーを奏でます。

Recommend



**Grilled Scallops and 5 Fresh Spring Vegetables in Salad Style with 4 Types of Sauce** ¥2,100

帆立貝柱のグリル

4種のソースと5種の春野菜 サラダ仕立て

食べるたびに新しい食感・味わいに出会える春の一品。帆立のグリルと彩り豊かな季節の野菜やソースのマリアージュを、目でも舌でもお楽しみいただけます。

## JAPANESE CRAFT BEER

## LAVAROCK

春満開のお料理と  
日本のクラフトビールとの  
絶妙なペアリングを  
存分にお楽しみください。



Recommend



**Broad Bean Gnocchi with Bamboo Shoots and Clams, Mitsuba-flavored Butter Sauce** ¥1,500

そら豆のニョッキ

筍とあさり みつば香るバターソース

そら豆を練り込んだニョッキを、蛤のエキ스가ぎゅっと凝縮されたソースで仕上げました。海と山の香りを一度に楽しめる贅沢な一皿です。

Recommend



**Carpaccio of Cherry Bass with Salted Fish Source Aroma, Amanatsu and Spring Vegetables in Salad Style** ¥1,500

桜鯛のカルパッチョ 魚醤の香り 甘夏と春野菜のサラダ仕立て

桜の開花とともに食べ頃を迎える真鯛「桜鯛」のあっさりマリネと彩り豊かな春の野菜。ほのかに魚醤の香りが、食材本来の味わいを引き立てます。

Recommend



**Mochi-ebi from Fukui Prefecture and Spring Vegetables with Bordelaise Sauce, Accented with Amanatsu** ¥2,300

福井県産モチ海老ソフトシェルと春野菜のボルドレーズ 甘夏のアクセント

殻がうすくてやわらかいモチえびを春野菜とともに蒸しあげました。甘夏の酸味とあざやかなグリーンピースのソースでお召し上がりください。

# Jewel Tapas Bar

LAVAROCK自慢の宝石のようにきらめくタパス。  
レストラン中央のショーケースからお好きなアイテムをどうぞ。



4 kinds / 4 種類

¥1,200

6 kinds / 6 種類

¥1,800



## Cheese Topping

-Bella Lodi RASPADURA-



### チーズトッピング

～ベラ・ロディ ラスパドゥーラ～

1000年以上の歴史を誇り、パルミジャーノ・レッジャーノの原型となったハードチーズの祖先。ミルキーな味わいと薄く削られたふわふわの食感をお楽しみください。

¥400

## Appetizer & Soup



Assorted Jambon Cru & Vegetable Pickles Plate

Truffle French Fries ¥1,200  
LAVAROCK Style  
トリュフフレンチフライ LAVAROCK 風

Assorted Jambon Cru & Vegetable Pickles Plate ¥1,300  
生ハムとピクルスの盛り合わせ



Grilled Meat & Vegetable Tacos

Fish & Chips ¥1,400  
フィッシュ&チップス

Marinated Premium Trout "AKAFUJI" ¥1,400  
大々鱒“紅富士”のマリネ

Steamed Clams in White Wine ¥1,500  
3種の貝の白ワイン蒸し

Marinated Tuna with Avocado ¥1,800  
漬けマグロとアボカド

Homemade Pâté de Campagne ¥1,900  
自家製パテ・ド・カンパーニュ

Grilled Meat & Vegetable Tacos ¥2,100  
牛肉と野菜のタコス

Pork Sausage with Fried Onion ¥2,400  
- Recommended for Sharing  
ぐるぐるソーセージとオニオンフライ  
ー2名様以上におすすめー

Minestrone Soup ¥950  
ミネストローネ

Bread ¥200  
パン

# Grilled Dish

LAVAROCK=溶岩石でじっくり焼くことで  
食材の旨みを最大限に引き出しました。



Low-heat Steam Grilled "DAISEN" Chicken Breast



Hanging Tender Steak with Pepper & Garlic



Lamb Chops



BBQ Back Rib LAVAROCK Style



Lobster Tail

## Grilled Meat

Low-heat Steam Grilled ¥2,500  
"DAISEN" Chicken Breast 200grams  
"大山どり"むね肉の低温蒸しグリル 200g

Hamburg Steak 200grams ¥2,500  
ハンバーグステーキ 200g

Hanging Tender Steak ¥2,350  
with Pepper & Garlic 150grams  
ハンギングテンダーの  
ペッパー&ガーリックステーキ 150g

BBQ Back Rib LAVAROCK Style ¥3,200  
2pieces  
BBQ バックリブ LAVAROCK 風 2本

Japanese Black Beef Sirloin ¥7,500  
200grams  
黒毛和牛 サーロイン 200g

Lamb Chops 2pieces ¥3,000  
ラムチョップ 2本

## Grilled Seafood

Salmon 100grams ¥2,100  
サーモンフィレ 100g

Fish of the Day 100grams ¥2,500  
本日の魚 100g

Lobster Tail 1piece / 2-3onz ¥3,200  
ロブスターテール 1尾

## Grilled Vegetables

Vegetable Meat Putty ¥1,800  
with Grilled Vegetables  
ベジタブルミートパテと  
産直野菜のグリルプレート

店内に広がる  
芳ばしい香りが  
食欲そそる  
溶岩石グリルの美味しさを  
存分にお楽しみください。

# Side Dish



Grilled Seasonal Vegetables

Mashed Potatoes 200grams ¥800  
マッシュポテト 200g

Butter & Corn 200grams ¥800  
バターコーン 200g

Sauted Mushrooms 200grams ¥1,000  
茸のソテー 200g

Sauted Spinach 200grams ¥1,100  
ほうれん草のソテー 200g

Grilled Green Asparagus ¥1,100  
5spears  
アスパラガスのグリル 5本

Grilled Seasonal Vegetables ¥1,400  
150grams  
季節野菜のグリル 150g

# LAVAROCK

## DINING & BAR



Dining & Bar  
**LAVAROCK**  
神谷町



東京都港区虎ノ門5-13-1  
虎ノ門40MTビル 1F  
Tel: 03-6452-9640  
www.mt-restaurant.com/lavarock-k  
Lunch 11:30-14:30  
Dinner 17:30-23:00  
※土曜・日曜・祝日は CLOSE

**LAVAROCK**  
DINING & BAR



Dining & Bar  
**LAVAROCK**  
コートヤード・バイ・マリオット  
東京ステーション



Access : 東京駅・八重洲南口より徒歩 4 分

bistro  
**Lavarock**  
MARUNOUCHI



Bistro  
**LAVAROCK**  
丸の内



Access : 東京駅・日本橋口より徒歩 1 分



## Burger



LAVAROCK Cheese Burger

- |  |        |
|--|--------|
| LAVAROCK Burger<br>LAVAROCK バーガー           | ¥2,300 |
| LAVAROCK Cheese Burger<br>LAVAROCK チーズバーガー | ¥2,500 |

## Salad



Caesar Salad LAVAROCK Style with Shrimp

- |  |        |
|--|--------|
| Caesar Salad LAVAROCK Style<br>シーザーサラダ LAVAROCK 風                            | ¥1,300 |
| with Chicken 150grams / チキン 150g   | +¥500  |
| with Jambon Cru 2slices / 生ハム 2枚   | +¥550  |
| with Shrimp 3pieces / 海老 3本  | +¥550  |
| Steamed Local Vegetables<br>産直野菜の温製サラダ                                       | ¥1,400 |
| Grilled Vegetable Salad<br>with Spicy Pork<br>イタリア産ウンドウアと<br>Grill 野菜のサラダ    | ¥1,600 |
| Camembert Cheese Grill Salad<br>LAVAROCK Style<br>Grill カマンベールサラダ LAVAROCK 風 | ¥1,800 |

## Dessert

- |  |        |
|--|--------|
| Cream Brulee<br>Tonka Bean Flavour<br>トンカ風味のクレームブリュレ | ¥700   |
| Assorted Ice Cream<br>アイスの盛り合わせ                      | ¥700   |
| Assorted Seasonal Fruits<br>季節のフルーツの盛り合わせ            | ¥1,000 |

## Pizza & Pasta



Today's Pasta

- |  |        |
|--|--------|
| Pizza Margherita<br>ピッツァ マルゲリータ            | ¥1,500 |
| Pizza 4 Kinds of Cheese<br>ピッツァ クワトロフォルマッジ | ¥1,800 |
| Seurchin Cream Pasta<br>ウニのクリームパスタ         | ¥1,800 |
| Today's Pasta<br>本日のパスタ                    | ¥2,500 |

※All prices are subject to consumption tax. ※Please ask the staff if you have any allergies. ※All rice used in our dishes is produced in Japan.  
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※Actual product may vary from photographs.  
※表記料金に別途、消費税を加算させていただきます。※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にスタッフまでお知らせください。  
※お米は国産米を使用しております。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※すべての写真は実物の物と異なる場合がございます。