



RESTAURANT & BAR
Lovers ROCK

Food Menu.



Lovers Rock Story

ご来店頂いた全てのお客様に
「小さな感動」を
必ず提供する。

それは、従業員の笑顔だったり
「いらっしゃいませ」という挨拶だったり
商品の提供時間だったり
料理やお酒の美味しさだったり
お客様に対する気遣いだったり
思いやりだったり…

わたしたちはまだ
大きな感動は
提供できないかもしれませんが、
「ラヴァーズロックに来てよかった」
全てのお客様にそう思われるよう
従業員一同、精一杯のサービスで
「小さな感動」を
提供させていただきます。

Insalata



「ラヴァーズシーザーサラダ」

召し上がる直前に温泉卵と特製マヨネーズを
混ぜ合わせるのがラヴァーズ伝統のスタイル

¥450

🔥 焼ベーコンのハンディーサラダ

¥250

ロメインレタス 1 枚に焼き立てベーコンをのせたスタイル

🔥 揚げキノコのパリパリサラダ

¥420

揚げたきのことワンタンの食感が良い 和風ドレッシングで

🔥 鶏ささみと豆腐のサラダ

¥430

しっとり柔らかいササミが自慢 胡麻ドレッシングで

🔥 生ハムとルッコラのサラダ

¥460

シンプルなサラダをバルサミコとイタリアンドレッシングで

🔥 小海老とアボカドのコブサラダ

¥490

ラヴァーズ一番人気のサラダ 勿論コブドレッシングで

🔥 パーティーサラダ

¥850

大人数での御来店にはこちらをどうぞ ご要望にお応えします

Antipasto



「ラヴァーズローストビーフ」

ラヴァーズロックに来たらまずこの料理を！
独自の製法でしっかりと仕上がった逸品

¥1,080

- | | |
|--|------|
| 🔥 生春巻き ～サラダ仕立て～
特製のチリマヨネーズをかけた人気の前菜 | ¥310 |
| 🔥 ピクルスの盛り合わせ
ハーブと酸味を効かせた野菜のピクルス | ¥440 |
| 🔥 生ハムのオードブル
特有の癖がなく どなたでも召し上がれる生ハム | ¥480 |
| 🔥 カプレーゼ ～バジルソース～
フレッシュモッツアレラチーズ使用のカプレーゼ | ¥530 |
| 🔥 サーモンの香草マリネ
刺身用サーモンを香味野菜とハーブでマリネ | ¥590 |
| 🔥 牛モモのソテー ～たたき仕立て～
牛内もも肉をたたきにして お刺身のように | ¥780 |
| 🔥 気まぐれチーズの盛り合わせ
シェフの気まぐれでお出しする盛り合わせ | ¥990 |

Antipasto



「彩り野菜のバーニャカウダ」

今旬の新鮮な野菜や変わりだね野菜を
熱々ポットのアンチョビクリームにつけて ￥1,080

🔥 鮭と長芋のカプレーゼ風 ￥770

当店ならではの人気な創作系のオードブル

🔥 本日魚介のカルパッチョ ￥790

旬の魚介やシェフがおすすめする魚を使用

🔥 鮭とアボカドのタルタル ￥800

一番人気の魚介系オードブルおすすめの一品

🔥 ガーリックトースト ￥330

こんがりガーリックマーガリンの香りがたまらない

🔥 揚げ豆腐 温泉卵のせ ￥390

カリッと揚げた豆腐をダシ醤油のスープに浸して

🔥 枝豆のアーリオ オーリオ ￥430

にんにくオイルと昆布塩でマリネしたオリジナル料理

🔥 ブロッコリーイタリアンソテー ￥470

アンチョビ、オリーブ、ドライトマト、ケーパーでソテー

Antipasto



「大粒あさりのワイン蒸し」

余ったスープで作るリゾットはサービス！
当店の大人気の看板メニューを是非

¥600

🔥 若鶏の唐揚げ 〜和風ソース〜 ¥460

秘伝の漬けだれと後がけの香味和風だれが決め手

🔥 リストランテのフライドポテト ¥480

一度食べたらずみつきに！ 細切りタイプのポテト

🔥 モッツアレラチーズオムレツ ¥690

中にとろーりクリーミーなモッツアレラチーズ

🔥 肉じゃがグラタン ¥690

リピーター続出！ ラヴァーズロックオリジナル料理

🔥 ソーセージの盛り合わせ ¥790

シェフおすすめのソーセージを盛合せにしております

🔥 ポルチーニクリームニョッキ ¥880

熟成ベーコンと4種類のキノコの具沢山ニョッキ

🔥 海老と野菜のアヒージョ ¥1,180

アンチョビとガーリックオイル煮込み バケット添え

Secondo Piatto



「とろけるハンバーグ」

GRILL FUKUYOSHIとのコラボレーション
メディア等で話題の100%和牛ハンバーグ！
つなぎ無しなので小麦、卵、乳アレルギーレス
こちらをラヴァーズロック流に仕上げた逸品

¥1,280

🔥 牛ロースステーキ

¥1,780

レアに焼いた牛ロースに
キノコガーリックバター醤油をかけて

🔥 本日の肉料理

¥1,480～

日によって異なる精肉のグリルのプレート
詳しくはスタッフまで

🔥 本日の魚料理

¥1,380～

日によって異なる魚介と野菜のグリル
詳しくはスタッフまで

🔥 季節のチーズフォンデュ

¥1,580

粗びきソーセージと小海老と
季節の彩り野菜とこんがりバケットを添えて

Pasta



「活あさりと大葉のボンゴレ」

食べ応え抜群の大粒アサリが自慢！
刻み大葉が他に無いボンゴレを演出

¥1,310

🔥 熟成ベーコンのペペロンチーノ ¥1,150
じっくり炒めたスモークベーコンと玉葱が決め手

🔥 鮮魚とトマトのジェノベーゼ ¥1,360
本日の鮮魚とオリジナルバジルペーストのパスタ

🔥 ポルチャーニ茸と具沢山きのこ ¥1,390
芳醇なポルチャーニと熟成ベーコンに黒胡椒を効かせて

🔥 明太子の和風クリーム ¥1,350
明太子ペーストと大葉のおすすめ和風クリームパスタ

🔥 熟成ベーコンのカルボナーラ ¥1,390
スモークベーコンと昆布の旨みを効かせた独自の味わい

🔥 モッツアレラチーズのポモドーロ ¥1,290
クリーミーなモッツアレラチーズとフレッシュトマト

🔥 ペスカトーレロッソ ¥1,490
7種の海の幸を使った旨みたっぷりのトマトソースパスタ

※当店のパスタは約2人前(160g)となっております。

当店のメニューは全て外税表記となっております。

Pizza



「ラヴァーズミックス」

小海老、サラミ、地中海野菜の
具沢山で華やかな王道ピッツァ

¥1,390

🔥 ラヴァーズマルゲリータ ¥1,190

モッツアレラチーズにトマトと大葉とバジルオイル

🔥 生ハムとルッコラ ¥1,320

後のセタイプのサラダピッツァ バルサミコが決め手

🔥 ズワイガニと地中海野菜 ¥1,380

蟹の旨みと彩り野菜の食感をお楽しみ下さい

🔥 半熟卵のビスマルク ¥1,210

たっぷりベーコンに卵黄がからんだ人気のピッツァ

🔥 クアトロフォルマッジョ ¥1,350

4種類のチーズに蜂蜜をかけた女性に好評のピッツァ

🔥 長芋と明太子のクリーム ¥1,370

明太子ペーストに長芋の白醬油漬けと大葉と海苔

🔥 海老とトマトのジェノバ ¥1,390

大葉風味のオリジナルバジルペーストに小海老とトマト

Risotto



「デミグラスオムライス」

牛スジ肉が溶け込んだコラーゲンたっぷりの
デミグラスソースをトロトロなオムレツにかけて ￥1,110

🔥 イタリアン蟹チャーハン ￥840

イタリアン食材とタマゴで炒めた創作チャーハン

🔥 鮮魚と長芋の和風リゾット ￥850

長芋の食感が良いお茶漬けの様な味わいのリゾット

🔥 ゴルゴンゾーラクリームリゾット ￥890

ゴルゴンゾーラのクリームソースがたまらない一品

🔥 パエリア風トマトリゾット ￥1,080

魚介の旨みがたっぷり入った贅沢なトマトリゾット

🔥 ライス ￥300

メインデッシュのお供にどうぞ

🔥 クラムチャウダー ￥350

メインデッシュとライスのお供にどうぞ

Dolce



「芳醇のカタラーナ」

ラヴァーズロック一番人気の手作りドルチェ！
表面をパリッと香ばしく焼いたカラメルが特徴
バニラビーンズ風味の濃厚なプリンアイスです。 ¥480



天使のバニラアイス

¥480

生クリームたっぷり！ 口どけ超なめらかなアイスクリーム



大人のティラミス

¥480

コーヒーベースのカクテルがしみ込んだこだわりの逸品



魅惑のガトーショコラ

¥480

カカオ60%クーベルを使ったビターな濃厚チョコレートケーキ



至高のフルーツパフェ

¥680

季節のアイスとフルーツを贅沢に使用した高級ドルチェ

※全品 コーヒー又は紅茶が付いております。

当店のメニューは全て外税表記となっております。