

Appetizers and Salads

- パルミジャーノ・レッチャーノ・バルサミコ** ¥660
砕いたパルミジャーノ・レッチャーノ・チーズに濃厚バルサミコソース。
- ナッツ・in・クリームチーズ** ¥660
なめらかなクリームチーズにナッツの歯ごたえ。
蜂蜜とブラックペッパーがアクセント！
- ハワイアン・ツナ・ポキ** ¥900
ハワイのジャパニーズレストラン定番メニュー。マグロとアボカドを
Red Rocksオリジナルソースで和えました。
- 酢漬けハラペーニョ** ¥150
辛い！酸っぱい！ピザやお肉にピッタリのお供。
- E・DA・MA・ME** ¥530
ヘルシー食材としてアメリカでも大流行。
- フレンチフライ** ¥660
選べる3つのフレーバー。ペッパーソルト、ガーリック、スパイスチリ
- ガーリックトースト** ¥660
サクサクでジュワ〜、香ばしいガーリックバターの香り。
- ピクルフリッツ** ¥750
まさかの味わい。アメリカのおつまみで大人気。アメ食と和食の
ベストフュージョン。楽しい美味しさピクルスの天婦羅。
- ガーリックポテト** ¥750
ガーリックとパルメザンチーズの香りの効いたホクホクポテト。
- チリコンカン** ¥800
挽肉とビーンズのメキシカン煮込み、トルティーヤチップス付。
- カラマリ** ¥1,100
イカフライ。アメリカンレストランの定番おつまみ。
レモンと特製マリナーソースでお召し上がりください。
- バッファローウイング** ¥1,280
アメリカのスポーツバーではこれをつまみにビール！
無限に手が伸びる美味しさ。
ホットソース、ノーマルソースをお選びください。
- ガーリックシュリンプ** ¥1,700
サーファーのソールフード。
Red Rocksオリジナル・バターソースはクセになります。
- トマトとフレッシュハーブ** ¥680
ミニトマトをフレッシュハーブとオリーブオイルでミックス。
パルメザンチーズを雪のようにまとった大人のサラダ。
- グリーンサラダ** ¥980
新鮮野菜は常時7種類以上。季節のお野菜、フルーツ等もMix。
お好みのドレッシングでお楽しみ下さい。
シーザー、クリーミーセサミ、チャイナ、バジルチーズ、オイル&レモン

Entrees

- プライム・リブ** **お尋ねください**
アメリカ牛肉料理の最高峰。
リブアイロールのしっとりジューシーな味わいをお楽しみください。
マッシュポテト、ほうれん草のクリーム煮、ホースラディッシュ付。
- リブアイステーキ** **お尋ねください**
柔らかくてジューシー。でも脂っこくありません。450gの大判カット。
楽しくシェアしてお召し上がりください。
- ロックスメックス** **お尋ねください**
Red Rocksオリジナル牛肉料理。
元はメキシコ料理、アメリカに渡るとテックスメックス。
ここ佐久市ではRox Mex!
お肉とお野菜をトルティーヤで巻いてお召し上がりください。
- BBQポーク** **フル：¥5,700 ハーフ：¥3,100**
十種類を超えるスパイスとハーブのオリジナル・シーズニン
グで骨付き肉を漬け込みます。12時間じっくり火を通し、
柔らかくスパイスなBBQポークの出来上がり。Red Rocksに
来たら絶対食べて！
- ポークソテー** ¥1,900
地産信州ポーク200gの食べごたえをストレートに焼きました。
3種の相性バツグンソースから2種類チョイス！テリヤキ、バルサミコ、マリナーラ
- ケージャンチキンシチュー** ¥1,700
プリプリの鶏ももをニューオリンズの庶民の味
「ケージャン風味」で煮込みました。
マイルドなスパイスの味わいを最後のひとさじまでお楽しみください。
- 信州サーモンのポワレ** ¥2,300
地元食材信州サーモン。皮はカリッと身はジューシーに焼きました。
特製レモンマスタードソースは甘酸っぱくてクリーミー。
サーモンとの相性ピッタリ。

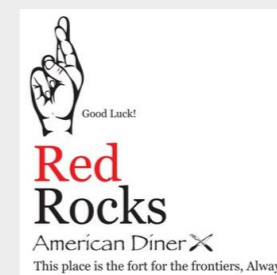
Side

- ライス** ¥200
- ライス大盛** ¥300
- ソフトフランスパン** ¥300
- トルティーヤ1枚** ¥80
- クラッカー3枚** ¥120
- パスタ大盛** ¥200

Pasta

- ペペロンチーノKARASUMI** ¥1,900
静岡県下田市割烹民宿「小はじ」で作られた無添加、
100%手作りのからすみを贅沢に使った和風オイルパスタ。
磯海苔と刻み葱、イタリアンパセリがアクセント。
- イタリアンソーセージと
ほうれん草の
オイル・スパゲティ** ¥1,600
イタリアンソーセージ、ほうれん草とオニオンを
アリオ・オリーブオイルで炒めたパスタ。
ガーリックと隠し味のお醤油であとひく美味しさに。
- ミートボール・スパゲティ** ¥1,600
ハーブの効いた特製ミートボールがゴロゴロ。
自家製トマトソースとの相性バツグン。
パルメザンチーズもたっぷり。
満足な一皿です。
- レモンクリーム・スパゲティ** ¥1,600
爽やかなレモンの豊かな香り。
パルメザンチーズの溶けたたっぷり生クリーム
の濃厚クリームソース。
仕上げの削りパルメザンチーズもパスタに絡んで至福のひとつ時。
- ペンネ・アラビアータ** ¥1,500
自家製トマトソース、刻みガーリックとレッドペッパーで
和えたピリ辛ショートパスタ。
アクセントのベーコンも効いたお酒にピッタリパスタです。

表示価格には消費税が含まれています



Add : 長野県佐久市長土呂793-13
Tel : 0267-88-7769
HP : <https://redrocks-saku.site/>

Pizza / Hamburgers and Dogs

Pizza

- ロック・ミックス** トマトソース、モッツアレラチーズ、ペパロニ、イタリアンソーセージ、マッシュルーム、オニオン
 選べる生地： **ディープディッシュ ¥2,650** クリスピー ¥1,900
 パン ¥1,900 ハンドトス ¥1,900
- スパイシー・ミックス** トマトソース、モッツアレラチーズ、ペパロニ、ハラペーニョ、イタリアンソーセージ、マッシュルーム、オニオン
 選べる生地： **ディープディッシュ ¥2,650** クリスピー ¥1,900
 パン ¥1,900 ハンドトス ¥1,900
- ポパイ** トマトソース、モッツアレラチーズ、ほうれん草、イタリアンソーセージ、ベーコン、オニオン
 選べる生地： **ディープディッシュ ¥2,650** クリスピー ¥1,900
 パン ¥1,900 ハンドトス ¥1,900
- シャイン・The パイン** トマトソース、モッツアレラチーズ、パイナップル、ベーコン、コーン、オニオン
 選べる生地： **ディープディッシュ ¥2,650** クリスピー ¥1,900
 パン ¥1,900 ハンドトス ¥1,900
- ホームメイドベーコン** トマトソース、モッツアレラチーズ、手造りベーコン、ブラックオリーブ、ガーリックオイル、オニオン、後乗せブロッコリースプラウト
 選べる生地： **ディープディッシュ ¥2,650** クリスピー ¥1,900
 パン ¥1,900 ハンドトス ¥1,900
- アメリカン・フレンチ** トマトソース、モッツアレラチーズ、ペパロニ、フレンチフライ
 選べる生地： **クリスピー ¥1,900** ハンドトス ¥1,900
 パン ¥1,900
- クリーム・スピナッチ** ほうれん草のクリーム煮、モッツアレラチーズ、ベーコン、コーン、オニオン
 選べる生地： **クリスピー ¥1,900** ハンドトス ¥1,900
- メヒコ** モッツアレラチーズ、チリコンカン、コーン、オニオン、手造りサルサソース、(ハラペーニョ+¥150)
 選べる生地： **クリスピー ¥2,100** ハンドトス ¥2,100
- シーフード of New Orleans** ペスカトールソース、モッツアレラチーズ、アサリ、エビ、イカ、ブラックオリーブ、アボカド、オニオン、ホットスパイス、(ハラペーニョ+¥150)
 選べる生地： **クリスピー ¥2,200** ハンドトス ¥2,200
- デルタBBQ** トマトソース、モッツアレラチーズ、ブルドボーク、アボカド、コーン、オニオン、特製BBQソース、(ハラペーニョ+¥150)
 選べる生地： **クリスピー ¥2,200** ハンドトス ¥2,200
 パン ¥2,200
- ミート・ミート・ミート!** トマトソース、モッツアレラチーズ、ペパロニ、手造りソーセージ、手造りベーコン、オニオン
 選べる生地： **クリスピー ¥2,400** ハンドトス ¥2,400

- メープルナッツ** モッツアレラチーズ、クルミ、ピスタチオ、レーズン、ブルーベリー、スライスレモン、メープルシロップ (別添え)
 選べる生地： **クリスピー ¥1,800** ハンドトス ¥1,800
- サラダ** トマトソース、モッツアレラチーズ、グリーンサラダ、ミニトマト、パプリカ、赤キャベツ、クルミ、シーザードレッシング (別添え)
 選べる生地： **クリスピー ¥1,500** ハンドトス ¥1,500

Hamburgers and Dogs

- ロックバーガー** ¥1,500
 モッツアレラチーズ、特製オニオンソース、サニーレタス、ピクルス、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ
- クラシックバーガー** ¥1,600
 チェダーチーズ、スライストマト、サニーレタス、オニオン、ピクルス、ケチャップ、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ
- チーズバーガー** ¥1,700
 w/チェダーチーズ、オニオン、ピクルス、ケチャップ、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ
- wチーズバーガー** ¥2,100
 パテ×2、w/チェダーチーズ×2、オニオン、ピクルス、ケチャップ、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ
- ベーコンチーズバーガー** ¥2,000
 w/チェダーチーズ、手造りベーコン、オニオン、ピクルス、ケチャップ、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ
- 3Dバーガー** ¥1,800
 ブルドボーク、モッツアレラチーズ、チェダーチーズ、特製BBQソース、特製クリームソース、サニーレタス、ピクルス、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ
- ナッツ in クリームチーズバーガー** ¥2,000
 モッツアレラチーズ、クリームチーズ、クルミ、アーモンド、レーズン、サニーレタス、ピクルス、蜂蜜、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ

- アボカドサラダバーガー** ¥1,700
 モッツアレラチーズ、アボカド、オイルレモンドレッシングのコールスロー、サニーレタス、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ
- クリームスピナッチバーガー** ¥1,900
 モッツアレラチーズ、ほうれん草のクリーム煮、サニーレタス、マスタードマヨソース、
 w/フレンチフライ
- ガーリックシュリンプバーガー** ¥2,100
 ガーリックシュリンプ、特製クリームドレッシング、サニーレタス、カットレモン、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ (お肉のパテは入りません)
- フライドチキンバーガー** ¥1,480
 信州福味鶏のフライドチキン、特製ハニーマスタードソース、シーザードレッシングのコールスロー、サニーレタス、カットレモン、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ (お肉のパテは入りません)
- オリエンタルグリルドチキンバーガー** ¥1,480
 信州福味鶏のグリルドチキン、オリエンタルドレッシングのコールスロー、サニーレタス、カットレモン、マスタードマヨソース
 w/フレンチフライ (お肉のパテは入りません)
- フィリーチーズステーキサンド** ¥1,480
 米粉入りソフトフランスパン、オニオン・パプリカ・マッシュルームの牛肉炒め、モッツアレラチーズ、チェダーチーズ、マスタードマヨソース
 w/ミニサラダ
- ホットドッグ・レギュラー** ¥1,480
 米粉入りソフトフランスパン、手造りソーセージ、オニオン、スイートレリッシュ、ブロッコリースプラウト、マスタードマヨソース
 ケチャップ・マスタード (別添え) w/ミニサラダ
- スパイシーチーズドッグ** ¥1,600
 米粉入りソフトフランスパン、手造りソーセージ、オニオン、スイートレリッシュ、ハラペーニョ、チェダーチーズ、モッツアレラチーズ、マスタードマヨソース
 ケチャップ・マスタード (別添え) w/ミニサラダ
- POボーイ** **シュリンプ/オイスター** ¥1,480
信州サーモン ¥1,680
 米粉入りソフトフランスパン、ポップコーンシュリンプ、ポップコーンオイスター、ポップコーンサーモンからチョイス。
 特製クリームドレッシング、サニーレタス、ミニトマト
 マスタードマヨソース w/ミニサラダ