

人気
No.1



しゅわしゅわ
贅沢飲み!

Sparkling

★ 噴水スパークリング ¥590

噴水スパークリング
ラグーンブルー ¥690

噴水スパークリング
モヒートグリーン ¥690

噴水スパークリング
ピーチロゼ ¥690



Beer

BROOKLYN LAGER (DRAFT)
ブルックリンラガー ★★★ ¥690

少量生産、発酵・醸造に通常のビールの二倍の時間をかける製法がブルックリンラガーのおいしさを生み出し、普通のビールよりも強い苦みに豊富な香り、爽やかな味わいが特徴です。

HEARTLAND (DRAFT)
ハートランド ¥590

麦芽 100%だから本格的な味わい。ズッシリと重くはなく、清々しい香りと爽快感を実現。

GUINNESS
ギネス ¥600

アイルランド生まれのスタウトビール。最大の特徴はなんといってもクリーミーな泡。飲み応えがありつつもすっきりとした苦味が特徴。

INEDIT (BOTTLED)
イネディット★ 750ml/¥1,790

世界一予約の取れない超高級三ツ星レストラン「エルブジ」の天才シェフとスペイン No.1 ソムリエがコラボして造りだした“前例のない”究極のプレミアムビール。

KIRIN OICHI (BOTTLED)
麒麟ゼロイチ(ノンアルコールビール) ¥400



Grand Menu

BOCOCA
steak, bar & dine



※当店は外税表示の為、お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージ¥250(ポップオーバー付)

MEAT

900℃のオーブンで焼き上げる熟成肉

アメリカ本国から輸入した高音オーブンで一気に焼き上がる最上級品質「プライム」グレードの熟成肉。表面はカリッと中はレアに仕上がり、これぞ「肉」と言える食べ応えのあるステーキが完成します。肉本来のうまみを逃すことなく閉じ込め、最高温度900℃のオーブンで焼いたお肉が食べられる名古屋で数少ないお店。また、NYで人気のクラフトビール「ブルックリンラガー」もご用意しており、本場の「肉」と「ビール」の組み合わせも楽しむことができます。



T-Bone

45日熟成 US牛
Tボーンステーキ
ヒレ & サーロイン 800g~
.....100g ¥1,020

T字型の骨の片側にはしっかりと柔らかなヒレ、片側には肉汁たっぷりな巨大なサーロインの肉がついた欲張りな最高級ステーキ。骨周りならではの肉本来の旨味を味わうことができます。※カットにより大きさが異なる為、量り売りとなります

Tomahawk

要予約

45日熟成 US牛 トマホーク
リブローズ 1,000g~
.....100g ¥850

“トマホーク”とはアメリカ先住民族が使っていた斧のこと。骨付きのリブローズが斧のように見えるのでトマホークステーキと呼ばれることがあるのです。※こちらの商品につきましては、3日前にご予約くださいませ。

L-Bone

45日熟成 US牛
Lボーンステーキ
サーロイン 800g~

.....100g ¥980

L字型の骨にサーロインの肉が豪快に付いたステーキ。お肉は骨に近いほど旨味が強いと言われ、最高部位のサーロインを一番美味しくお召し上がりいただけます。※カットにより大きさが異なる為、量り売りとなります



かたまり肉を食らえ。



厳選 食べ比べコンボプレート 2種(2~3名分).....¥2,980
~その日のおすすめ! お肉盛り合わせ~ 3種(3~4名分).....¥3,980

NY Cut steak

NYカットステーキ リブローズ
.....[150g] ¥1,800 [300g] ¥3,450 [450g] ¥4,800

★ニューヨークカットとは…19世紀の半ば、ニューヨークのレストラン Delmonico で出された分厚い霜降り肉のステーキにその名前の由来があるようで、実際 Delmonico-steak と呼ばれています。

Chuck flap

45日熟成 アンガス牛プライムグレード
ザブトン [150g] ¥1,450
細かいサシが均一に入った [300g] ¥2,650
柔らかな霜降り [450g] ¥3,700

H-bone

45日熟成 US牛
イチボ★ [150g] ¥1,380
さっぱりとした霜降りの甘さ [300g] ¥2,600
と赤身の旨味 [450g] ¥3,650

Tenderloin

45日熟成 US牛ヒレ★ [150g] ¥2,200
赤身の最上級部位。口の中で [300g] ¥4,280
とろける極上の部位 [450g] ¥6,200

Chuck eye roll

45日熟成 アンガス牛プライムグレード
肩ロース [150g] ¥1,380
キメ細やかで柔らかな肉質。コクが [300g] ¥2,600
あり濃厚な味わい [450g] ¥3,650

Hanging tender

45日熟成 US牛 サガリ [150g] ¥1,280
しっかりとした赤身ながら柔らかい肉質 [300g] ¥2,480
[450g] ¥3,580





パルミジャーノ・レッジャーノ
Parmigiano Reggiano

イタリアチーズの王様
「パルミジャーノ・レッジャーノ」

12ヶ月の熟成期間を経て造られた本場イタリアのパルミジャーノ・レッジャーノ。しっとりとした食感でコクがあり、噛むほどに熟成を重ねた旨味が広がります。



濃厚なパルミジャーノチーズをその場でたっぷり絡めて仕上げます。



ラクレットチーズ

Raclette Cheese

とろとろたっぷり
あつあつ濃厚。
美味しいが全部
詰まっています。

ハイジのチーズ「ラクレットチーズ」

スイスが原産のハードチーズ。まるやかでコクがありナッツのような香りが特徴。熱を加えることでおいしさが増します。「アルプスの少女ハイジ」でハイジがパンの上にチーズを乗せ美味しそうに食べていたシーンが有名。



パルミジャーノ・レッジャーノ
～ロメインレタスのシーザーサラダ～ ★.....¥880



ポルチーニ茸のリゾット

パルミジャーノ・レッジャーノ
ポルチーニ茸のリゾット
.....¥1,280
★プラス¥300でトリュフ追加

パルミジャーノ・レッジャーノ
カルボナーラ
.....¥1,280
★プラス¥300でトリュフ追加

～ハイジのチーズでお馴染み！とろーりまるやかスイス産チーズ～
ラクレットチーズ ★.....¥980



ラクレットチーズ+フライドポテト

＋ チーズをかけるメニューをお選びください

- ・ フライドポテト+¥450.....¥1,430
- ・ 彩り野菜プレート★+¥1,000¥1,980
- ・ ソーセージプレート+¥1,290.....¥2,270
- ・ ステーキプレート+¥2,220¥3,200
- ・ 盛り合わせプレート★+¥3,000¥3,980
彩り野菜+ステーキ+フライドポテト+ソーセージ

ボコカタワー Bococa Tower

おすすめ
No.1

当店自慢の APPETIZER盛り合わせ

※内容は時期により変わることがあります。

.....★**¥1,480**



Appetizer

単品アペタイザー

イチジクバター.....¥390

オリーブとセミドライトマト
のマリネ.....¥390

レッドキャベツとビーツのラペ...¥390

燻製ポテトサラダ.....¥490

季節野菜のピクルス.....¥590

自家製パテ・ド・カンパーニュ....¥690

鶏レバームースの
クリームブリュレ仕立て.....¥690

スモークサーモンのライムマリネ
〜ディルサワークリーム〜★.....¥790

蟹のワカモレシュリンプチップス.....¥790

12時間マリネの
自家製ローストビーフ.....¥1,480



Limited

**PREMIUM
APPETIZER**

数量限定

売り切れご容赦ください

「幻のチーズ」ブッラータ
カプレーゼ仕上げ

¥1,980

Hot Appetizer

カマンベールチーズといぶりがっこ
〜ワイングラスで燻製〜★.....¥500

自家製ミートボールの
赤ワイントマト煮.....¥680

明太子とジャガイモの
アヒージョ バゲット付.....¥720

エビとキノコのアヒージョバゲット付★.....¥820

数種貝の白ワイン蒸し.....¥890

2種類の大きなソーセージGRILL....¥1,290

ご一緒にどうぞ

バゲット.....¥300

ポップオーバー★.....¥200



カマンベールチーズといぶりがっこ〜ワイングラスで燻製〜



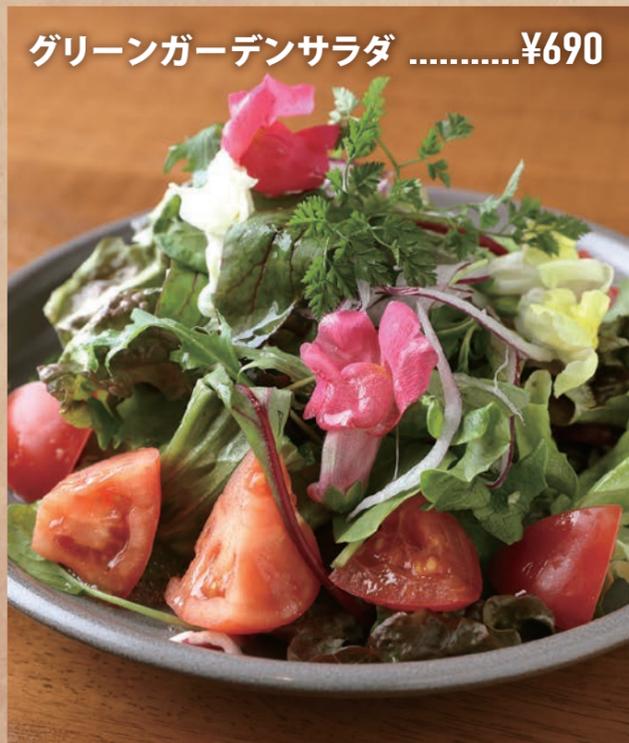
エビとキノコのアヒージョ(バゲット付き)

※当店は外税表示の為、お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージ¥250(ポップオーバー付)



Fresh Salad

パルミジャーノ・レッジャーノ
～ロメインレタスのシーザーサラダ～★.....¥880



グリーンガーデンサラダ¥690



サラダチキンと10種の彩り野菜サラダ
.....¥780

Fried food

フライドポテト.....¥450

+追加トッピング

アンチョビホイップバター+¥100.....¥550

トリュフホイップバター+¥150.....¥600

たっぷりラクレットチーズがけ+¥980★.....¥1,430



フライドポテト たっぷりラクレットチーズがけ

オニオンリング.....¥580

+追加トッピング

アンチョビホイップバター+¥100.....¥680

トリュフホイップバター+¥150.....¥730



オニオンリング アンチョビホイップバター

フィッシュ&チップス

～自家製わさびマヨネーズ～.....¥590

Ham, Sarami

ハム4種の盛り合わせ.....¥1,490

モルタデッラ.....¥890

プロシュート.....¥890

チンタセネーゼサラミ.....¥890

チョリソーサラミ.....¥890

Cheese, Nuts

チーズプレート1種.....¥490

チーズプレート3種.....¥990

ミックスナッツ.....¥390

Bread

バゲット.....¥300

ポップオーバー.....¥200

※当店は外税表示の為、お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージ¥250(ポップオーバー付)

Chicago Pizza



溢れ出すチーズとボロネーゼソース
シカゴピザ★¥1,800

シカゴB級グルメの代名詞

1943年シカゴの街角にUNO(ウノ)という全く新しいスタイルのピザレストランが生まれました。Stuffed Pizza や Deep dish Pizza とも言われます。Stuffedは「配置する」や「詰め込む」という意味。Deep dishは「深皿」、つまり深いお皿に見立てたピザ生地にも具材を詰め込んだピザがシカゴピザです。

Risotto & Pasta

パルミジャーノ・レッジャーノ
ボルチーニ茸のクリームリゾット.....¥1,280
★プラス¥300でトリュフ追加

パルミジャーノ・レッジャーノ
カルボナーラ★¥1,280
★プラス¥300でトリュフ追加

ボロネーゼパスタ.....¥1,280



MAIN PLATE



Meat & Seafood

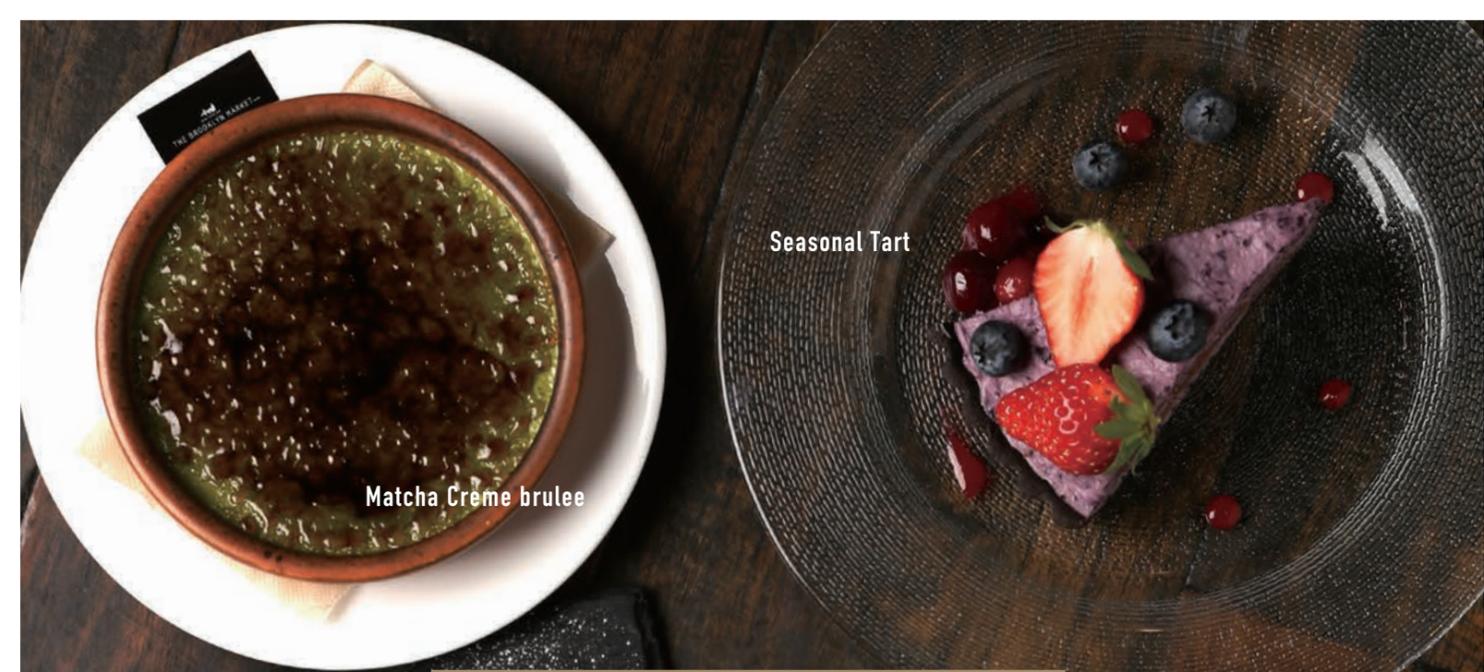
★メインディッシュプレート(2~3名分)¥2,980
~お肉も! 海の幸も! どちらも食べたい人の欲張りプレート~



Love Meat!

★厳選食べ比べコンボプレート 2種(2~3名分)¥2,980
3種(3~4名分)¥3,980
~その日のおすすめ! お肉盛り合わせ~

※当店は外税表示の為、お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージ¥250(ポップオーバー付)



Matcha Creme brulee

Seasonal Tart



NY Cheesecake

Dessert

ガトーショコラ
¥690

NYチーズケーキ
¥690

エスプレッソティラミス
¥690

季節のタルト
¥690

抹茶のクレームブリュレ
¥580



Cafe drinks



Tiramisu with Espresso



Gateau Chocolate

SOFT DRINKS

1. TRAUBENMOST ★ トラウベンモスト 赤/白 (ノンアルコールワイン) <small>無添加、無加水。このまま酵母を加えれば発酵してワインになるという大人の葡萄ジュース。ポリフェノールなどの栄養もたっぷりです。</small>	¥550
2. BLOOD ORANGE JUICE ★ ブラッドオレンジジュース	¥490
3. ORANGE JUICE オレンジジュース	¥400
4. GRAPEFRUIT JUICE グレープフルーツジュース	¥400
5. TOMATO JUICE トマトジュース	¥400
6. CRANBERRY JUICE クランベリージュース	¥400
7. GINGER ALE ジンジャーエール 甘口 / 辛口	¥400
8. COKE コーラ	¥400
9. OO LONG TEA ウーロン茶	¥400
10. JASMINE TEA ジャスミン茶	¥400

MINERAL WATER

1. CARBONATED MINERAL WATER (FERRARELLE) ★ ナチュラルスパークリングウォーター [フェッラルレ] 500ml	¥580
------------------------------------------------------------------------------------------	------

CAFE

食後のデザートと一緒に。

1. ICE COFFEE アイスコーヒー	¥400
2. HOT COFFEE ホットコーヒー	¥350
3. ESPRESSO エスプレッソ	¥400
4. ESPRESSO DOUBLE エスプレッソダブル	¥600
5. HOT TEA 紅茶	¥350
6. ICE TEA アイスティー	¥350



※当店は外税表示の為、お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージ¥250(ポップオーバー付)

WINE BASE ワイン カクテル

1. MANGO SPARKLING SHOWER ★
マンゴースパークリングシャワー ¥690
2. BERRY SPARKLING SHOWER ★
ベリースパークリングシャワー ¥690
3. KIR ROYAL
キールロワイヤル (Cassis, Sparkling wine) ¥600
4. KIR IMPERIAL
キールインペリアル (Framboise, Sparkling wine) ¥600

5. BELLINI
ベリーニ (Peach nectar, Sparkling wine) ¥600
6. KIR
キール (Cassis, White wine) ¥600
7. OPERATOR
オペレーター (White wine, Ginger ale) ¥600
8. KITTY
キティ (Red wine, Ginger ale) ¥600
9. KALIMOTXO
カリモチョ (Red wine, Coke) ¥600



BEER BASE ビール カクテル

1. CRANBERRY BEER
クランベリービア ¥590
2. SHANDYGAFF
シャンディガフ ¥590

3. CASSIS BEER
カシスビア ¥590
4. REDEYE
レッドアイ ¥590

STANDARD COCKTAIL スタンダード カクテル

1. CASSIS BASE ¥550
- カシスオレンジ (Cassis, Orange)
 - カシスグレープフルーツ (Cassis, Grapefruit)
 - カシスウーロン (Cassis, Oolong tea)
 - カシスソーダ (Cassis, Soda)

2. FRAMBOISE BASE ¥550
- フランボワーズオレンジ (Framboise, Orange)
 - フランボワーズグレープフルーツ (Framboise, Grapefruit)
 - フランボワーズソーダ (Framboise, Soda)
 - フランボワーズトニック (Framboise, Tonic)
 - フランボワーズジンジャー (Framboise, Ginger ale)

3. PEACH BASE ¥550
- ファジーネーブル (Peach, Orange)
 - ピーチソーダ (Peach, Soda)
 - ピーチトニック (Peach, Tonic)
 - ピーチウーロン (Peach, Oolong tea)

4. LYCHEE BASE ¥550
- ライチオレンジ (Lychee, Orange)
 - ライチグレープフルーツ (Lychee, Grapefruit)
 - ライチソーダ (Lychee, Soda)
 - ライチジンジャー (Lychee, Ginger ale)

5. GIN BASE ¥550
- ジントニック (Gin, Tonic)
 - ジンバック (Gin, Ginger ale)
 - ジンリッキー (Gin, Soda)

5. VODKA BASE ¥550
- ブルドック (Vodka, Grapefruit)
 - ウォッカトニック (Vodka, Tonic)
 - モスコミュール (Vodka, Ginger ale)
 - スクリュードライバー (Vodka, Orange)

6. RUM BASE ¥550
- キューバ・リブレ (Rum, Coke)
 - ラムジンジャー (Rum, Ginger ale)
 - ラムトニック (Rum, Tonic)

7. RUM BASE ¥600
- モヒート (Rum, Soda)



SANGRIA サングリア

1. SANGRIA (RED)
サングリアレッド ¥550
2. SANGRIA (WHITE)
サングリアホワイト ¥550
3. SEASONAL FRUIT SANGRIA
季節のフルーツサングリア★ ¥650



SQUASH スカッシュ

※お酒です。

1. LEMON SQUASH
レモンスカッシュ ¥590
2. KIWI SQUASH
キウイスカッシュ ¥590
3. BERRY SQUASH
ベリースカッシュ ¥590
4. MINT SQUASH
ミントスカッシュ ¥590



WHISKY ウイスキー

1. I.W. HARPER
I.W. ハーパーゴールド シングル ¥600/ ダブル ¥850
スタンダードなバーボンウイスキー。軽くスムーズな飲み口で、飲みやすいバーボンの入門ウイスキーです。
2. BALLANTINE'S 17YEARS
バラントイン 17年 シングル ¥1,100/ ダブル ¥1,540
三大ブレンドウイスキーの一つ。バニラ香、梅香、バランスの取れた深く気品のある香り。クリーミーで蜂蜜のような甘さ、オーク樽とビート香のスモーキーさもあり複雑で力強い味わい。

3. THE MACALLAN 12YEARS
マッカラン 12年★ シングル ¥1,100/ ダブル ¥1,540
「代表的なスベイスайдシングルモルト」シェリー樽で12年熟成。果実のようなデリシャスな味わいがあり、華やかで深い味わいが特徴。

4. HIBIKI JAPANESE HARMONY
響(ひびき) ジャパニーズハーモニー シングル ¥1,100/ ダブル ¥1,540
熟成した樽の香り華やかに広がる、やわらかい味わい。日本のウイスキーならではの美しいバランス。

5. LAGAVULIN 16YEARS
ラガヴリン 16年 シングル ¥1,300/ ダブル ¥1,820
アイラモルトの代表格。強烈な個性がありドライでスモーキー、潮の風味、オイリー、ピーティ...甘味やフルーティーさが同居し一服口にすれば...『記憶に残る銘柄!』