

THE GRILL

Standard Course

THE GRILLのおすすめメニューを揃えた、
全8品のスタンダード・コース

APPETIZER

CARPACCIO OF THE DAY

本日のカルパッチョ

CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ

CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE

蟹クリームコロッケ アメリケーヌソース

JAMON DE TERUEL

18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル

QUATRE FROMAGES TARTE FLAMBEE

4種フロマージュのタルトフランベ

[アルザス風ピザ]

MAIN DISH

GRILLED PORK SHOULDER -MUSTARD SAUCE

岩手県 白金豚肩ロースのグリル マスタードソース

KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE - RIGATONI

黒毛和牛のボロネーゼ リガトーニ

DESSERT

デザート

¥5,500 [税込]

THE GRILL

Special Course

自慢の土幌黒牛のグリルや
欧風ビーフ・カレーを含む全8品のスペシャル・コース

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER

シーフード・プラッター

CHARCUTERIE PLATTER

シャルキトリー・プラッター

CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ

CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE

蟹クリームコロッケ アメリケーヌソース

CALAMARI FRITTO

イカのセモリナフリット

MAIN DISH

GRILLED WAGYU

-CARAMELIZED ONION SAUCE

黒毛和牛のステーキ キャラメルオニオンソース

GRILLED SEASONAL VEGGIES

季節野菜のグリル

SALMON, SCALLOP

& SHRIMP CREAM SAUCE -RIGATONI

サーモンと帆立、海老のクリームパスタ リガトーニ

DESSERT

デザート

¥7,700 [税込]