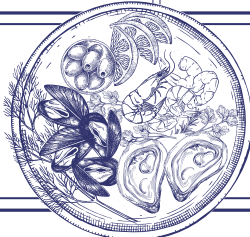
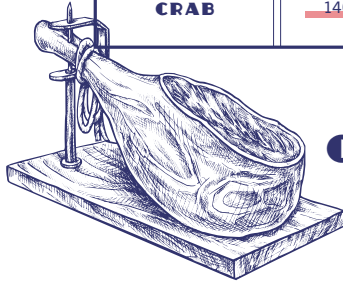


from the RAW BAR			 OYSTERS	FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣	
 SCALLOP	CEVICHE OF THE DAY with fresh jalapeño & lime 本日のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム	1600 [税込1760]	 SHRIMP	COCKTAIL SHRIMP with spicy cocktail sauce カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース	1200 [税込1320]
 CRAB	BROWN CRAB CLAWS スコットランド産 ブラウンクラブ 澄ましバター・ホットソース・オーロラソース ※1ピース約140g-180g オーダーは2ピースから 140g-180g/PIECE. MINIMUM ORDER FROM 2 PIECES	100g 1300 [税込1430]	 "THE GRILL" SEAFOOD PLATTER ザ グリル シーフード・プラッター 4800 [税込5280]		
 CHARCUTERIES <i>sliced per order</i> オーダー毎に 切り立てをご提供！			 OYSTER PLATTER HALF DOZEN 6pc DOZEN 12pc 3700 7200 [税込4070] [税込7920]		
JAMON DE TERUEL 18MONTHS 18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル			S 1100 [税込1210]	R 1700 [税込1870]	MORTADELLA FINOCCHIONA COPPA
CHARCUTERIE PLATTER シャルキトリ・プラッター ハムやサラミの盛り合わせ			S 1800 [税込1980]	R 2800 [税込3080]	モルタデッラ サラミ・フィノッキオーナ コッパ
					700 [税込770] 650 [税込715] 700 [税込770]

APPETIZERS

GREEN OLIVES AND FETA CHEESE グリーンオリーブとフェタチーズ	800 [税込880]
GORGONZOLA AND HONEY MOUSSE ゴルゴンゾーラと蜂蜜のムース	800 [税込880]
COCKTAIL SHRIMP WITH SPICY COCKTAIL SAUCE カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース	1200 [税込1320]
FRUIT TOMATOES & MOZZARELLA BUFALA CAPRESE  高糖度フルーツトマトとモッツァレラ・buffalaのカプレーゼ	1800 [税込1980]
▶ PROSCIUTTO TOPPING プロシュートトッピング +500 [税込550]	

CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE  蟹クリーム・コロッケ アメリケーヌ・ソース	2PC 1400 [税込1540]
BABY SHRIMP & SPINACH GRATIN 小海老とほうれん草のグラタン	1400 [税込1540]
WHELK BOURGUIGNON -HERB BUTTERED WHELK  ツブ貝のブルギニオン	1200 [税込1320]
CALAMARI FRITTO 烏賊のセモリナフリット	1400 [税込1540]
"TAMBA" FRIED CHICKENS 丹波黒鶏のフライドチキン	3PC 950 [税込1045]
HOMEMADE YAMATO PORK SAUSAGE やまと豚の自家製ソーセージ	1300 [税込1430]

BREAD (PLAIN / GARLIC / BUTTER) 焼きたてパン [プレーン/ガーリック/バター]	500 [税込550]
---	----------------

SOUP & SALADS

CHILLED CORN POTAGE 北海道産 恵味コーンの冷製ポタージュ	900 [税込990]	
BROWN MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO & RUCOLA SALAD ブラウンマッシュルームと パルミジャーノ・レッジャーノのルッコラサラダ	S 900 R 1400 [税込990] [税込1540]	
CAESAR SALAD ロメインレタスのシーザー・サラダ	S 750 R 1200 [税込825] [税込1320]	

THE GRILL

ザ・グリル自慢のメインディッシュ！
ジョスバーオープンで焼き上げるグリルから、ソースが自慢の
カツレツまで様々なメインディッシュをお楽しみいただけます。

CERTIFIED ANGUS BEEF USプライム認定 アンガスビーフ	
厳選されたアンガス牛の中でも、わずか3割しか認定されない 希少な「認定アンガスビーフ」 一口ごとに広がる ジューシーで柔らかい肉質、強い旨味をお楽しみください。	
GRILLED CAB RIBEYE STEAK リブロース	300g 7800 [税込8580]

GRILLED CAB BAVETTE -SHALLOT & TAMARI SOY SAUCE ハラミ エシャロットたまり醤油のソース	200g 5500 [税込6050]

 GRILLED BEEF STEAK OF THE DAY シェフおすすめ! 本日のステーキ	200g 4600 [税込5060]
--	-----------------------

 GRILLED TAMBA CHICKEN -YUZU PEPPER TAPENADE 京都府 丹波黒鶏もも肉のグリル 柚子胡椒タペナード	2600 [税込2860]
--	------------------

TUNA RARE CUTLET -WASABI BALSAMIC SAUCE 高知県 宿毛市 本鮪のレアカツ 山葵とバルサミコソース	150g 4800 [税込5280]
--	-----------------------

SIDE DISHES

ROASTED CARROT -ROMESCO SAUCE BROWN MUSHROOMS SALAD	ローストキャロット ロメスコソース ブラウンマッシュルームのサラダ	600 [税込660] 600 [税込660]
--	---	----------------------------

RICE & PASTA

BEEF CURRY WITH RICE  欧風ビーフ・カレー	1800 [税込1980]

WHITEBAIT, Ooba BASIL & MYOGA PEPERONCINI WITH BOTTARGA -SPAGHETTI しらすと大葉、茗荷のペペロチーノ からすみかけ	1700 [税込1870]
KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE -RIGATONI  黒毛和牛のボロネーゼ	1900 [税込2090]
"NAPOLITAN" BACON & BELL PEPPERS IN TOMATO SAUCE-LINGUINE クラシック・ナポリタン	1700 [税込1870]