

# from the RAW BAR



FRESH OYSTERS FROM  
ALL OVER JAPAN  
ask our waiter for details!

本日入荷生牡蠣



**CEVICHE OF THE DAY**  
with fresh jalapeño & lime  
本日のセヴィーチェ  
フレッシュハラペニヨンライム

1600  
[税込1760]



**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]



**GAMBERO ROSSO**  
赤海老のガンベロ・ロッソ  
甘味のあるフレッシュの赤海老をシンプルに  
オリーブオイルとレモンで!

1600  
[税込1760]



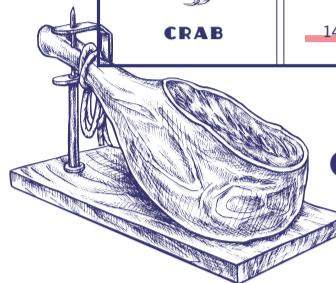
**BROWN CRAB CLAWS**  
100g 1300  
スコットランド産 ブラウンクラブ  
澄ましバター・ホットソース・オーロラソース  
※1ピース約140g-180g オーダーは2ピースから  
140g-180g/PIECE, MINIMUM ORDER FROM 2 PIECES



**"THE GRILL"  
SEAFOOD PLATTER**  
ザ・グリル シーフード・プラッター  
4800  
[税込5280]



**OYSTER PLATTER**  
HALF DOZEN 6PC 3700  
DOZEN 12PC 7200  
[税込4070] [税込7920]



sliced per order  
**CHARCUTERIES**

オーダー毎に  
切り立てをご提供!

**JAMON DE TERUEL 18MONTHS**  
18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル

S 1100 R 1700  
[税込1210] [税込1870]

MORTADELLA  
FINOCCHIONA

モルタデッラ  
サラミ・フィノッキオーナ

700 [税込770]  
650 [税込715]

**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 R 2800  
[税込1980] [税込3080]

COPPA

コッパ

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アレラ・ブッファラのカプレーゼ

1800  
[税込1980]

▶ PROSCIUTTO TOPPING プロシウートトッピング +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]

**SCALLOP & MUSHROOM AJILLO**  
帆立とマッシュルームのアヒージョ

1300  
[税込1430]

**JOSPER OVEN GRILLED "TORO-NASU" EGGPLANT**  
みやぎ農園 とろ茄子のステーキ

900  
[税込990]

**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]

**POMME FRITES WITH TRUFFLE BUTTER**  
ポム・フリット トリュフバター

800  
[税込880]

**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]

**CHEESE PLATTER**  
チーズプラッター シェフ厳選チーズの盛り合わせ

1800  
[税込1980]

## SOUP & SALADS

**MAITAKE MUSHROOM POTAGE**  
新潟県産 越のまいたけのポタージュ

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 850 R 1300  
[税込935] [税込1430]

**JOSPER OVEN GRILLED FISH & KALE SALAD, WALNUT & TOFU DRESSING** 1800  
鮮魚のジョスパークリルとケールのサラダ 胡桃と豆腐のドレッシング

[税込1980]

## THE GRILL

ザ・グリル自慢のメインディッシュ!  
ジョスマーカー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、わずかに割りきれない希少な「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 8500  
[税込9350]

**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 PORK SHOULDER -CHECCA SAUCE** ⓘ  
岩手県 白金豚肩ロースのグリル フルーツトマトのケッカソース

200g 2600  
[税込2860]

**GRILLED TAMBA CHICKEN -YUZU PEPPER TAPENADE**  
京都府 丹波黒鶏もも肉のグリル 柚子胡椒タブナード

2600  
[税込2860]

**LOCH DUART SALMON MEUNIER -BEURRE NOISETTE**  
ロック・ドゥワード・サーモンのムニエル ブール・ノワゼット

2800  
[税込3080]

**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]

**SIDES**  
ANCHOVY SAUTEED BROCCOLIS ブロッコリーのアンチョビソテー 600 [税込660]  
ROASTED CARROT ROMESCO SAUCE ローストキャロット ロメスコソース 600 [税込660]  
BROWN MUSHROOMS SALAD ブラウンマッシュルームのサラダ 600 [税込660]

## THE DETROIT PIZZA

### THE NUTTY CHEEZY DETROIT

キャラメルナッツと4種チーズのデトロイトピザ メープルシロップ添え

2400  
[税込2640]

### MR. PEPPERONI DEVIL

ミスター・ペノロニデビル

2400  
[税込2640]

## RICE & PASTA

### BEEF CURRY WITH RICE

欧風ビーフ・カレー

1800  
[税込1980]

**SCALLOPS & PORCINI CREAM RISOTTO WITH PARMIGIANO REGGIANO**  
帆立とポルチーニ茸のクリームリゾット 24カ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

2400  
[税込2640]

**KING CRAB & ROASTED LEEK LEMON BUTTER SAUCE -LINGUINE**  
北海道・根室産 イバラ蟹とロースト葱のレモンバターソース

2200  
[税込2420]

**KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE -RIGATONI** ⓘ

1900  
[税込2090]

**SALMON, SCALLOP & SHRIMP CREAM SAUCE -RIGATONI** ⓘ

1900  
[税込2090]

**OYSTER & WATERCRESS PEPPERONCINO -SPAGHETTI**

1800  
[税込1980]

**"NAPOLITAN" BACON & BELL PEPPERS IN TOMATO SAUCE -LINGUINE**

1700  
[税込1870]

牡蠣とクレソンのペペロンチーノ

クラシック・ナポリタン