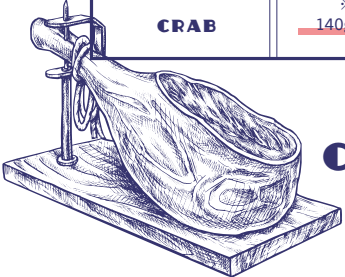


from the <b>RAW BAR</b>			 <b>OYSTERS</b>	<b>FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN</b> ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣				
 <b>ASK</b>	<b>CEVICHE OF THE DAY</b> with fresh jalapeño & lime 本日のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム	1600 [税込1760]	 <b>SHRIMP</b>	<b>COCKTAIL SHRIMP</b> with spicy cocktail sauce カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース	1200 [税込1320]	 <b>RED SHRIMP</b>	<b>GAMBERO ROSSO</b> 赤海老のガンベロ・ロッシ 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]
 <b>CRAB</b>	<b>BROWN CRAB CLAWS</b> 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” <b>SEAFOOD PLATTER</b> ザ グリル シーフード・プラッター 4800 [税込5280]			 <b>OYSTER PLATTER</b> HALF DOZEN 6PC 3700 [税込4070] DOZEN 12PC 7200 [税込7920] <i>Recommended!</i>		



## CHARCUTERIES

sliced per order

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

CHARCUTERIE PLATTER  
シャルキトリー・プラッター  
ハムやサラミの盛り合わせ

\$ 1100 [税込1210]    R 1700 [税込1870]

MORTADELLA

モルタデッラ

700 [税込770]

FINOCCHIONA

サラミ・フィノッキオーナ

650 [税込715]

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 G

高糖度フルーツマトとモッツァレラ・ブッフアラのカプレーゼ

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 G

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 G

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    とう茄子のステーキ

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    \$ 900    R 1400

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

[税込990]    [税込1540]

CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザー・サラダ

\$ 850    R 1300

[税込935]    [税込1430]

JOSPER OVEN GRILLED FISH & KALE SALAD, WALNUT & TOFU DRESSING    1800

鮮魚のジョスパーグ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!  
ジョスパ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 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 G

岩手県 白金豚肩ロースのグリル    フルーツ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・ドゥワート・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・ペパロニデビル

2400

[税込2640]

## RICE & PASTA

BEEF CURRY WITH RICE G

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ヵ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 G

黒毛和牛のボロネーゼ

1900

[税込2090]

SALMON, SCALLOP & SHRIMP CREAM SAUCE -RIGATONI G

サーモンと帆立、海老のクリームソース

1900

[税込2090]

OYSTER & WATERCRESS PEPERONCINO -SPAGHETTI

牡蠣とクレソンのペペロンチーノ

1800

[税込1980]

“NAPOLITAN” BACON & BELL PEPPERS IN TOMATO SAUCE -LINGUINE

クラシック・ナポリタン

1700

[税込1870]