


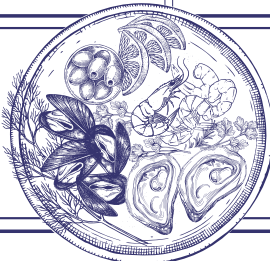



from the <b>RAW BAR</b>			 <b>OYSTERS</b>	<b>FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN</b> ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣	
 <b>SCALLOP</b>	<b>CEVICHE OF THE DAY</b> with fresh jalapeño & lime 本日のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム  1600 [税込1760]	 <b>SHRIMP</b>	<b>COCKTAIL SHRIMP</b> with spicy cocktail sauce カクテルシュリンプ 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]	 <b>"THE GRILL" 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]
 <b>CHARCUTERIES</b> sliced per order オーダー毎に 切り立てをご提供！		<b>JAMON DE TERUEL 18MONTHS</b> 18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル  S 1100 [税込1210]    R 1700 [税込1870] <b>CHARCUTERIE PLATTER</b> シャルキトリー・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]		<b>MORTADELLA</b> モルタデッラ 700 [税込770]  <b>FINOCCHIONA</b> サラミ・フィノッキオーナ 650 [税込715]  <b>COPPA</b> コッパ 700 [税込770]	

## APPETIZERS

<b>GREEN OLIVES AND FETA CHEESE</b> グリーンオリーブとフェタチーズ	800 [税込880]
<b>GORGONZOLA AND HONEY MOUSSE</b> ゴルゴンゾーラと蜂蜜のムース	800 [税込880]
<b>COCKTAIL SHRIMP WITH SPICY COCKTAIL SAUCE</b> 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>FRUIT TOMATOES &amp; MOZZARELLA BUFALA CAPRESE</b>  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]	

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

<b>MAITAKE MUSHROOM POTAGE</b> 新潟県産 越のまいたけのポタージュ	900 [税込990]
<b>BROWN MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO &amp; RUCOLA SALAD</b> 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 [税込990]    R 1400 [税込1540]
<b>CAESAR SALAD</b> ロメインレタスのシーザー・サラダ	S 750 [税込825]    R 1200 [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。

<b>CERTIFIED ANGUS BEEF</b> 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。	
<b>GRILLED CAB RIBEYE STEAK</b> リブロース	300g 8500 [税込9350]
<b>GRILLED CAB BAVETTE -SHALLOT &amp; TAMARI SOY SAUCE</b> ハラミ    エシャロットたまり醤油のソース	200g 5500 [税込6050]
 <b>GRILLED BEEF STEAK OF THE DAY</b> シェフおすすめ! 本日のステーキ	200g 4600 [税込5060]
 <b>GRILLED TAMBA CHICKEN -YUZU PEPPER TAPENADE</b> 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]
<b>TUNA RARE CUTLET -WASABI BALSAMIC SAUCE</b> 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]
<b>SIDE DISHES</b>	
<b>ROASTED CARROT -ROMESCO SAUCE</b> ローストキャロット    ロメスコソース	600 [税込660]
<b>BROWN MUSHROOMS SALAD</b> ブラウンマッシュルームのサラダ	600 [税込660]

## RICE & PASTA

<b>BEEF CURRY WITH RICE</b>  欧風ビーフ・カレー	1800 [税込1980]
<b>WHITEBAIT, Ooba BASIL &amp; MYOGA PEPERONCINI WITH BOTTARGA -SPAGHETTI</b> 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]
<b>KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE -RIGATONI</b>  黒毛和牛のボロネーゼ	1900 [税込2090]
<b>OYSTER &amp; WATERCRESS PEPERONCINO -SPAGHETTI</b> 牡蠣とクレソンのペペロンチーノ	1800 [税込1980]
<b>"NAPOLITAN" BACON &amp; BELL PEPPERS IN TOMATO SAUCE-LINGUINE</b> クラシック・ナポリタン	1700 [税込1870]