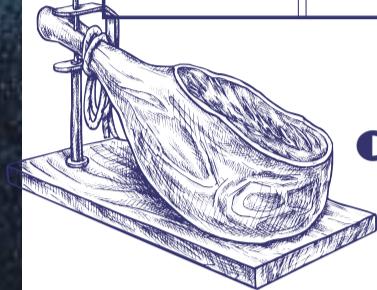


from the RAW BAR



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]		RED SHRIMP	GAMBERO ROSSO 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]
	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	100g 1300 [税込1430] ※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 [税込4070]	DOZEN 12PC 7200 [税込7920]	



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

S 1100 R 1700
[税込1210] [税込1870]

MORTADELLA
FINOCCHIONA
COPPA

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]

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]

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]

ザ・グリル自慢のメインディッシュ!
ジョスバー・オーブ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。

THE GRILL

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]

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 アメリケーン・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]

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

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 S 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

S 750 R 1200
[税込825] [税込1320]

RICE & PASTA

BEEF CURRY WITH RICE G

1800
[税込1980]

欧風ビーフ・カレー

WHITEBAIT, Ooba Basil & Myoga Peperoncini with Bottarga -SPAGHETTI

1700
[税込1870]

しらすと大葉、茗荷のペペロチーノ からすみかけ

KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE -RIGATONI G

1900
[税込2090]

黒毛和牛のボロネーゼ

OYSTER & WATERCRESS PEPPERONCINO -SPAGHETTI

1800
[税込1980]

牡蠣とクレソンのペペロンチーノ

1700
[税込1870]

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

1700
[税込1870]

クラシック・ナポリタン