

SEAFOOD PLATTER

シーフード・プラッター

¥5500 /2人前
[税込6050]

Cocktail Shrimp
カクテル・シュリンプ

Fresh Oyster
フレッシュ・オイスター

King Crab
イバラガニ

Tuna Carpaccio
マグロのカルパッチョ

Scallop Ceviche
ホタテのセビーチェ

Mussels Tabouleh
ムール貝のタブレ



JOSPER OVEN GRILLED

SENDAI WAGYU RIBEYE ROLL

宮城県 栗原産
A5 仙台牛リブロースの
ジョスパーグリル

赤みと霜降りのバランスや
キメの細かさなど、厳しい基準を
クリアして認定される仙台牛。
コク深く、シンプルな赤ワインソースが
その上質さを際立てます。

¥5800 / 200g
[税込6380]



KING CRAB 北海道産 イバラ蟹

たっぷりの蟹肉が詰まった北海道・根室のイバラ蟹は、濃厚な旨味と身の締まりが特徴。
シンプルなグリルはもちろん、熱々のグラタンもおすすめです。



Grilled King Crab
with clarified butter & lemon
イバラ蟹のグリル 澄ましバターとレモン
¥2200 / 2pc [税込2420]



King Crab Gratin イバラ蟹のグラタン
¥1900 [税込2090]



BEEF STROGANOFF

ビーフ・ストロガノフ
ごろっとした牛肉をデミグラスソースでじっくりと煮込んだ、こだわりの
ビーフ・ストロガノフ。カラメルのほろ苦さと、玉ねぎの旨みが奥行きのある味わい。

¥2600
[税込2860]

MAFALDINE WITH TRUFFLE CREAM SAUCE

Fresh Seasonal Truffle Sharings Stop



マファルディーネのトリュフクリームソース
フレッシュトリュフ仕上げ

濃厚なトリュフクリームソースの仕上げには たっぷりの
パルミジャーノ・レッジャーノとフレッシュトリュフ!
ソースにしっかりと絡むひらひらのリボンのような
マファルディーネパスタはもちもちの食感を楽しめます。

¥2800 [税込6380]

DECEMBER
Specials

THE GRILL
TORANOMON