

# 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 Tabbouleh*  
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  
ジョスパークリル

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てです。



**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。カラメルのはろ苦さと、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 Atop*



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 たっぶりの  
パルミジャーノ・レッジャーノとフレッシュトリュフを！  
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