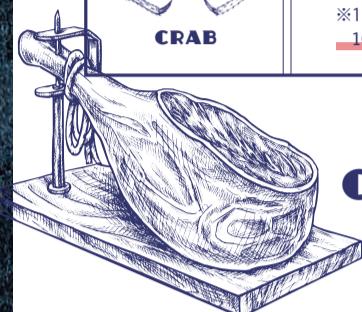


from the RAW BAR



FRESH OYSTERS FROM
ALL OVER JAPAN
ask our waiter for details!
本日入荷生牡蠣

ASK	FRESH CATCH OF THE DAY 本日の鮮魚	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 赤海老のガーベロ・ロッソ 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	KING CRAB with clarified butter イバラ蟹 澄ましバター ※1ピース約100g-140g オーダーは2ピースから 100g-140g/Piece, Minimum Order from 2 Pieces.	100g 1300 [税込1430]	"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

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 R 1700
[税込1210] [税込1870]

\$1800 R 2800
[税込1980] [税込3080]

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]

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 ⓘ
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 プロシウットトッピング +500 [税込550]

CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE ⓘ
蟹クリーム・コロッケ アメリケーズ・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 ⓘ
ツブ貝のブルギニオン

1200
[税込1320]

SEAFOOD CLASSIC AJILLO
魚介のクラシック・アヒージョ

1400
[税込1540]

JOSPER OVEN GRILLED KYOTO TURNIP WITH SALSA VERDE
聖護院蕪のジョスパー・ロースト サルサ・ヴェルデ

950
[税込1045]

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]

GRILLED ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD
ロメインレタスのグリルド・シーザーサラダ

1600
[税込1760]

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。

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 400g 11200
[税込9350] [税込12320]

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 ⓘ
岩手県 白金豚肩ロースのグリル フルーツト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]

GRILLED LAMB SHOULDER LOIN -PROVENÇAL STYLE WITH TRUFFLE SAUCE
ラム肩ロースのグリル プロヴァンス風 トリュフソース

3600
[税込3960]

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]

SIDES

ANCHOVY SAUTEED BROCCOLIS プロッコリーのアンチョビソテー 600 [税込660]

MASHED POTATO マッシュ・ポテト 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 ⓘ

欧風ビーフ・カレー

1800

[税込1980]

KING CRAB TOMATO CREAM RISOTTO WITH PARMIGIANO REGGIANO

イバラ蟹のトマトクリーミーリゾット 24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

2500

[税込2750]

KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE -RIGATONI ⓘ

黒毛和牛のボロネーゼ

1900

[税込2090]

SALMON, SCALLOP & SHRIMP TRUFFLE CREAM SAUCE -RIGATONI ⓘ

サーモンと帆立、海老のトリュフクリームソース

1900

[税込2090]

OYSTER & WATERCRESS PEPPERONCINO -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]