




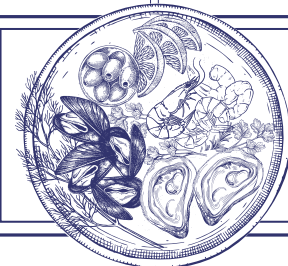

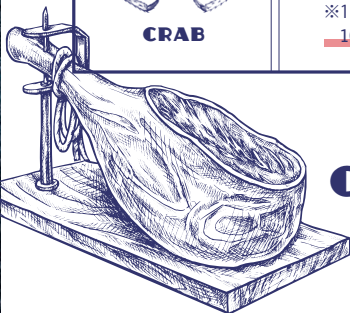




from the RAW BAR				 OYSTERS	FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣
 ASK	FRESH CATCH OF THE DAY <i>ASK</i> 本日の鮮魚	 SHRIMP	COCKTAIL SHRIMP with spicy cocktail sauce カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース 1200 [税込1320]	 RED SHRIMP	GAMBERO ROSSO 1600 赤海老のガンベロ・ロッシ 甘味のあるフレッシュの赤海老をシンプルに オリーブオイルとレモンで！ [税込1760]
 CRAB	KING CRAB 100g 1300 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 <u>100g-140g/Piece, Minimum Order from 2 Pieces.</u> [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] <i>Recommended!</i>	
 <i>sliced per order</i> CHARCUTERIES 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 [税込1210] R 1700 [税込1870]		MORTADELLA 700 [税込770] FINOCCHIONA 650 [税込715] COPPA 700 [税込770]	
		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 s 1800 [税込1980] R 2800 [税込3080]			

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ァレラ・ブッフアラのカプレーゼ	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  蟹クリーム・コロッケ アメリケーヌ・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 s 900 [税込990] R 1400 [税込1540] 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	
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 [税込1980] 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	

THE GRILL

ザ・グリル自慢のメインディッシュ！
ジョスパ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。

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な肉質、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]	400g 11200 [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 柚子胡椒タペナード	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 ブ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ムリゾット 24ヵ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 PEPERONCINO -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]
--	------------------