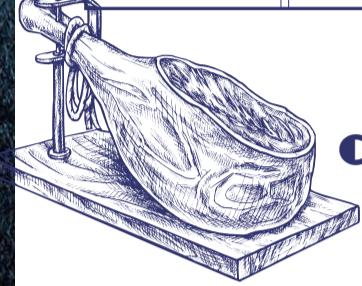


from the **RAW BAR**

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 赤海老のガンベロ・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.	"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**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****モルタデッラ****700** [税込770]**CHARCUTERIE PLATTER**
シャルキトリー・プラッター**S 1800 R 2800**
[税込1980] [税込3080]**FINOCCHIONA****サラミ・フィノッキオーナ****650** [税込715]

ハムやサラミの盛り合わせ

COPPA**コッポ****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]**CALAMARI FRITTO**
鳥貝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**
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**S 900 R 1400**
[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]**THE GRILL**

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。

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 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]**SIDE DISHES****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]**RICE & PASTA****BEEF CURRY WITH RICE**
欧風ビーフ・カレー**1800**
[税込1980]**OYSTER & WATERCRESS PEPPERONCINO -SPAGHETTI**
牡蠣とクレソンのペペロンチーノ**1800**
[税込1980]

WEEKDAY