





SALADS

ORGANIC ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD 有機ロメインレタスのシーザーサラダ		PICCOLO / REGULAR 850 / 1300 [税込935] [税込1430]	GRILLED FISH SALAD 旬魚の香草焼き オリエンタルサラダ バルサミコドレッシング8種類のハーブで香りをつけた魚を焼き上げ、さっぱりとしたドレッシングで。	1550 [税込1705]
	TARDIVO SALAD WITH ANCHOVY & CITRON DRESSING 山形県産 タルティーボのサラダ アンチョビシトロンのドレッシング	1400 [税込1540]	TANDOORI CHICKEN SALAD タンドリーチキンと10種野菜のサラダ 香ばしく焼き上げたタンドリーチキンをたっぷりの新鮮野菜とバルメジャンチーズ、すりおろし林檍のドレッシングで。	1550 [税込1705]
			MIXED VEGETABLES & WHEAT VEGAN SALAD スベルト小麦・押し麦と20品目のヴィーガンサラダ 豆腐ドレッシングまたは バルサミコドレッシング	1450 [税込1595]
				

PASTA

 <b>SPAGHETTI</b> スパゲッティ [1.8mm] イタリア・自社栽培の小麦100%でつくるマンチーニ社のスパゲッティ		 <b>BIGOLI</b> ビーゴリ コシのある極太・もちもち麺！ソースともよく絡みます	
<b>POMODORO</b> with Basil Mascarpone Mousse バジルマスカルポーネムースのポモドーロ	1300 [税込1430]	 <b>ARRABBIATA</b> with cherry tomato 国産チェリートマトのアラビアータ	1300 [税込1430]
 <b>VEGAN BOLOGNESE</b> ヴィーガンボロネーゼ 茄子のトマトソース	1400 [税込1540]	<b>CHICKEN RAGOUT SAUCE</b> with rosemary & lemon 桜姫鶏のラグーソース - ローズマリーとレモン -	1400 [税込1540]
<b>PUTTANESCA BIANCO</b> with Baby Shrimp & Uru-i 小海老と魚沼うるいのプッタネスカビアンコ	1400 [税込1540]	<b>SCAMPI TOMATO CREAM SAUCE</b> 鬼手長海老のトマトクリームソース	1900 [税込2090]
 <b>PICANTE ARRABBIATA</b> with amaebi shrimp 激辛！鹿児島県産 姫甘海老のピカンテ・アラビアータ	1400 [税込1540]	<b>BEEF BOLOGNESE</b> 和牛のボロネーゼ	1500 [税込1650]
<b>CACIO E PEPE</b> with H.M. Lamb Salsiccia & Semi-dried Tomatoes 自家製ラムサルシッチャとセミドライトマトのカチョエペペ	1500 [税込1650]	<b>MUSHROOM CARBONARA</b> 千葉県産 マッシュルームのカルボナーラ	1450 [税込1595]
 <b>RAVIOLI</b> ラヴィオリ 生地でフィリングを包んだパスタ		 <b>LUMACHE</b> ルマーケ 貝殻のようにくると巻いたマンチーニ社製のショートパスタ	
<b>HERB CREAM SAUCE</b> with Loch Duart Salmon & Nanohana -PORCINI MUSHROOM RAVIOLI - スコットランド産 ロック・デュアートサーモンと 菜の花のハーブクリームソース - ポルチーニのラヴィオリ-	1900 [税込2090]	<b>GORGONZOLA &amp; WALNUT CREAM SAUCE</b> ゴルゴンゾーラと胡桃のクリームソース	1400 [税込1540]
<b>PORCINI &amp; PORK RAGOUT TOMATO SAUCE</b> -SALSICCIA RAVIOLI - ポルチーニと黒豚のラグートマトソース - サルシッチャのラヴィオリ-	1900 [税込2090]	<b>KYOTO DUCK &amp; ALETTA RAGÙ SAUCE</b> 京都鴨もも肉とアレッタのラグーソース	1600 [税込1760]
		<b>EZO VENISON RAGÙ</b> with Ricotta Cheese 北海道産 蝦夷鹿のラグーとリコッタチーズ	1900 [税込2090]
<div>GLUTEN  FREE</div> <div>GLUTEN FREE FETTUCCINE AVAILABLE FOR SUBSTITUTION. すべてのパスタをグルテンフリーのフェットチーネに変更できます。</div>			

ARROZ

CALDOSO 魚介の旨みがギュッと詰まった出汁で作る、スペイン風のスープ雑炊	
HOKKAIDO CLAM CALDOSO 北海道産 アサリのカルドン 北海道産アサリの旨みをしっかりと煮出した、スペイン風の雑炊	2000 [税込2200]
MELOSO 旨みの効いたスープで作るスペイン風のリゾット アロス・カルドンよりもスープが少なくとろみのある仕上がりが	
SQUID BLACK INK ARROZ MELOSO イカ墨のアロス・メロッソ イカ墨と魚介の旨味をとじこめたスープで仕上げたスペイン風のリゾット	1900 [税込2090]
PAELLA バエリアバンで炊き上げるバエリアはおこげがポイント！ 旨みをたっぷり吸ったお米と香ばしいおこげをお楽しみください	
LOBSTER PAELLA カナダ産 オマール海老のパエージャ 牛肉、鶏肉、海老でとった出汁で炊き上げた、オマール海老の贅沢なパエージャ	 2900  4200 [税込3190] [税込4620]
YONEZAWA PORK & ALETTA PAELLA 山形県産 米澤豚とアレッタのパエージャ 米澤豚と季節野菜アレッタの旨みがギュッと詰まったパエージャ	 2100  3150 [税込2310] [税込3465]

THE GRILL



Recommended

CAB PRIME RIB ROAST STEAK

CAB 認定プライムアングスビーフ リブロース 300g


旨みと柔らかさを兼ね備えた認定アングスビーフのリブロースを、  
シンプルにステーキでお楽しみください。

PRIME

厳選されたアングス牛の中でも、わずか約3割しか認定されない、  
10項目の厳しい基準をクリアした希少な「認定アングスビーフ®」

8500

[税込9350]



GRILLED HAKKINTON PORK

岩手県産 白金豚

肉質は柔らかく、キメ細かな脂の乗りが特徴のプラチナポーク

2300

[税込2530]



HOKKAIDO “SHIHORO KUROUSHI” BEEF STEAK

北海道産 士幌黒牛 200g

赤身と脂身のバランスがとれたシェフ特選のリブステーキ

3800

[税込4180]



GRILLED CHICKEN BREAST

桜姫鶏胸肉

マルドンの塩とレモンを絞ってさっぱりと

1700

[税込1870]



GRILLED IWATE OKUNO-MIYAKODORI CHICKEN

岩手県産 奥の都どり

旬の柑橘を使った塩を添えてシンプルにどうぞ。

1750

[税込1925]



IWATE OKUNO-MIYAKODORI FRIED CHICKEN

岩手県産 奥の都どりのフライド・チキン

衣はカリッと身はジューシーに揚げた自慢のフライドチキン！

1750

[税込1925]

■ ORIGINAL オリジナル ■ SPICY MAO 激辛スパイシーマオ



GRILLED WINTER SPANISH MACKEREL

豊洲市場産地直送！！ 寒サワラのグリル

秋冬にかけて東北のサワラは産卵前で脂が乗り、身も柔らかく旨味抜群です！！

2000

[税込2200]



GRILLED ROCH DUART SALMON

スコットランド産 ロック・デュアートサーモン

“ラベル・ルージュ認定”！手付かずの大自然の中で育ち、アトランティックサーモン本来の  
味を追求した特別なサーモン。皮目はパリッと、身はふっくらジューシーに焼き上げます。

2450

[税込2695]

SIDE DISHES

SICILIAN-STYLE POTATO SALAD WITH CAPER

キタアカリとケーパーのシチリア風ポテトサラダ

650

[税込715]

GARLIC BUTTERED MUSHROOMS

キノコのガーリックバター・ソテー

650

[税込715]

FRENCH FRIES

フレンチフライ

650

[税込715]

MASHED POTATOES WITH MUSHROOMS

発酵バターとマッシュルームのマッシュポテト

650

[税込715]

MIXED GREEN SALAD

グリーンサラダ

650

[税込715]