



**"THE GRILL"  
SEAFOOD PLATTER**  
ザ グリル  
シーフード・プラッター  
4800 [税込5280]



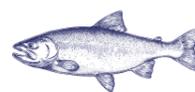
**FRESH CATCH  
OF THE DAY**  
本日の鮮魚  
詳しくはスタッフまで  
ASK



**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]



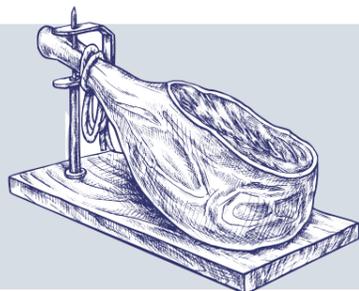
**GAMBERO ROSSO  
WITH OLIVE OIL & LEMON**  
赤海老のガンベロ・ロッシ  
オリーブオイルとレモン  
1600 [税込1760]



**SMOKED SALMON  
& RICOTTA TARTINE**  
スモークサーモンと  
リコッタチーズのタルティーヌ  
2pc 800 [税込880]



**MARINATED MUSSELS  
WITH RAVIGOTE SAUCE**  
ムール貝の白ワイン蒸し  
ラビゴットソース  
1200 [税込1320]



## CHARCUTERIES

オーダー毎に  
切り立てをご提供!

**CHARCUTERIE PLATTER** S 1800 [税込1980] R 2800 [税込3080]  
シャルキトリー・プラッター  
ハム・サラミの盛り合わせ

**JAMON DE TERUEL 18 MONTHS** S 1100 [税込1210] R 1700 [税込1870]  
18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル

**FINOCCHIONA** サラミ・フィノッキオーナ 650 [税込715]

**COPPA** コッパ 700 [税込770]

**MORTADELLA** モルタデッラ 700 [税込770]

## APPETIZERS

GREEN OLIVES & FETA CHEESE	グリーンオリーブとフェタチーズ	800 [税込880]
GORGONZOLA & 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]
<b>G</b> FRUIT TOMATOES & MOZZARELLA BUFALA CAPRESE	高糖度フルーツマトと モッツァレラ・ブッファラのカプレーゼ	1800 [税込1980]
+PROSCIUTTO TOPPING	+プロシュート追加	500 [税込550]
-----		
<b>G</b> CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE	蟹クリーム・コロケ アメリカーナ・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]
<b>G</b> WHELK BOURGUIGNON <i>HERB BUTTERED WHELK</i>	ツブ貝のブルギニオン	1200 [税込1320]
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]
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 & SALAD

MAITAKE MUSHROOM POTAGE	新潟県 越のまいたけのポタージュ	900 [税込990]
-----		
RUCOLA SALAD WITH BROWN MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO	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 [税込990] R 1400 [税込1540]
GRILLED ROMAINE 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]

## FROM THE Jospet AT THE GRILL

スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オーブン。  
高温調理を短時間で、肉汁を閉じ込めながら素材の旨味を最大限に引き出します。

**RECOMMENDED!**  
**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]

### CERTIFIED ANGUS BEEF USプライム認定アンガスビーフ

**CAB RIBEYE STEAK** リブローズ 300g 8500 [税込9350]

**CAB BAVETTE** ハラミ 200g 5500 [税込6050]  
WITH SHALLOT & TAMARI SOY SAUCE エシャロットたまり醤油のソース

**GRILLED TAMBA CHICKEN** 京都府 丹波黒鶏もも肉のグリル 2600 [税込2860]  
WITH YUZU PEPPER TAPENADE 柚子胡椒タペナード

### SIDES

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

**G** BEEF CURRY WITH RICE 欧風ビーフ・カレー 1800 [税込1980]

-----

OYSTER & WATERCRESS PEPPERONCINO 牡蠣とクレソンのペペロンチーノ 1800 [税込1980]  
[SPAGHETTI]

**G** ..... OUR SIGNATURE!

PLEASE NOTE THAT ¥550 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5 P.M. ON WEEKDAYS / 3 P.M. ON WEEKENDS & HOLIDAYS AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.  
平日17時以降、土日祝日は15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF IN ADVANCE.  
アレルギーをお持ちのお客様は、事前にスタッフまでお申し付けください。

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩  
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

TC WATER

TC Water  
TC Water 使用

ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS. NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。