



RECOMMENDED!
"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



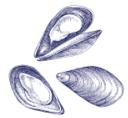
COCKTAIL SHRIMP
WITH SPICY COCKTAIL SAUCE
 カクテルシュリンプ
 スパイシー・カクテルソース
1200 [税込1320]



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]

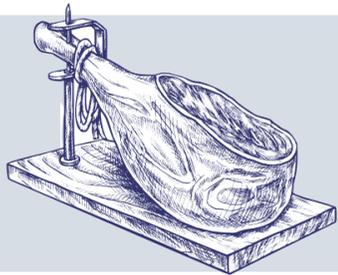


SMOKED SALMON
& RICOTTA TARTINE
 スモークサーモンと
 リコッタチーズのタルティーンヌ
2pc 800 [税込880]



MARINATED MUSSELS
WITH RAVIGOTE SAUCE
 ムール貝のマリネ
 ラビゴットソース
1200 [税込1320]

FROM THE RAW BAR



CHARCUTERIES

オーダー毎に
切り立てをご提供!

CHARCUTERIE PLATTER
 シャルキトリー・プラッター
 ハム・サラミの盛り合わせ

S 1800
 [税込1980]

R 2800
 [税込3080]

JAMON DE TERUEL 18 MONTHS
 18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル

S 1100
 [税込1210]

R 1700
 [税込1870]

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]
FRUIT TOMATOES & MOZZARELLA BUFALA CAPRESE	高精度フルーツトマトと モッツアレラ・ブッフアラのカプレーゼ	1800 [税込1980]
+PROSCIUTTO TOPPING	+プロシュート追加	500 [税込550]

CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE	蟹クリーム・コロquette アメリカンソース	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]
SAUTEED BROCCOLINI WITH BUTTER	アレッタのアンチョビソテー からすみかけ	900 [税込990]
JUMBO SHIITAKE MUSHROOM FRITTO	徳島県 天恵茸のフリット	1000 [税込1100]
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]

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]

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]
JOSPER OVEN GRILLED FISH & KALE SALAD WITH WALNUT & TOFU DRESSING	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	1800 [税込1980]

FROM THE JOSPER 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を行い、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	リブロース	300g 8500 [税込9350]
CAB BAVETTE WITH 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 PORK SHOULDER WITH GHECCA 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 WITH 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 ブル・ノワゼット	2800 [税込3080]

SIDES

ANCHOVY SAUTEED BROCCOLI	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]

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	2800 [税込3080]
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]

OUR SIGNATURE!