

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 スパイス・カクテルソース	1200 [税込1320]
G FRUIT TOMATOES & MOZZARELLA BUFALA CAPRESE	高糖度フルーツトマトとモッツァレラ・buffalaのカプレーゼ	1800 [税込1980]
+PROSCIUTTO TOPPING	+プロシュート追加	500 [税込550]

G CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE	蟹クリーム・コロケ 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]
G 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 BOTARGA	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	鮮魚のジョスパーク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]



CHARCUTERIE PLATTER	シャルキトリ・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]

FROM THE Jospier 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プン。
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 エシャロットたまり醤油のソース 200g 5500 [税込6050]
WITH SHALLOT & TAMARI SOY SAUCE

GRILLED PORK SHOULDER 岩手県 白金豚肩ロースのグリル 200g 2600 [税込2860]
WITH GIECCA SAUCE フルーツマトのケッカソース

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

GRILLED LAMB SHOULDER LOIN ラム肩ロースのグリル 3600 [税込3960]
PROVENÇAL STYLE WITH TRUFFLE SAUCE プロヴァンス風 トリュフソース

LOCH DUART SALMON MEUNIER ロック・ドウワート・サーモンのムニエル 2800 [税込3080]
BEURRE NOISETTE ブール・ノワゼット

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 イバラ蟹のトマトクリームリゾット 2800 [税込3080]
WITH PARMIGIANO REGGIANO 24ヵ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE 黒毛和牛のボロネーゼ 1900 [税込2090]
[RIGATONI]

SALMON, SCALLOP & SHRIMP 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]
TRUFFLE CREAM SAUCE [RIGATONI]

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

"NAPOLITAN" BACON & BELL PEPPERS クラシック・ナポリタン 1700 [税込1870]
IN TOMATO SAUCE [LINGUINE]

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 **WATER** 水使用 Water

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。