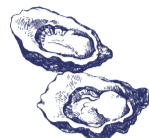




RECOMMENDED!
"THE GRILL"
SEAFOOD PLATTER
 ザ グリル
 シーフード・プラッター
4800 [税込5280]



FRESH OYSTER
OF THE DAY
 本日の生牡蠣
 詳しくはスタッフまで
ASK



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



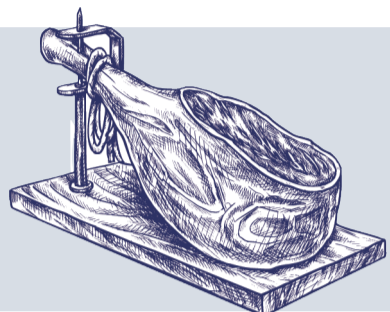
SMOKED SALMON
& RICOTTA TARTINE
 スモークサーモンと
 リコッタチーズのタルティーヌ
2pc 800 [税込880]



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]



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]

SLOVENIAN PROSCIUTTO 18 MONTHS
 18ヶ月熟成
 スロヴェニア産 プロシュート

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 <i>WITH SPICY COCKTAIL SAUCE</i>	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]
G MUSKMELON, MOZZARELLA & PROSCIUTTO CAPRESE	熊本県産 塩アールスメロンと モッツァレラ、生ハムのカブレゼ	2600 [税込2860]
G CREAMY CRAB CROQUETTA <i>WITH SAUCE AMERICAINE</i>	蟹クリーム・コロケ アメリカヌ・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 WHITE ASPARAGUS BRAISÉ <i>WITH WHELK & BOURGUIGNON BUTTER</i>	北海道産 ホワイトアスパラガスのブレゼ つぶ貝とブルギニオンバター	1800 [税込1980]
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]8
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

NEW POTATO VICHYSOISE	新じゃがいもの冷製ポターージュ	900 [税込990]
RUCOLA SALAD <i>WITH BROWN MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO</i>	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 <i>WITH SHALLOT & TAMARI SOY SAUCE</i>	ハラミ エシャロットたまり醤油のソース	200g 5500 [税込6050]

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 柚子胡椒タップナード

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]
DRIED SARDINES & SPRING CABBAGE <i>PEPERONCINO [SPAGHETTI]</i>	高知県産 ちりめんじゃこと 春キャベツのペペロンチーノ	1800 [税込1980]

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

100% WATER

100%ウォーター使用
 100% 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。

THE GRILL

T O R A N O M O N