

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]
G MUSKMELON, MOZZARELLA & PROSCIUTTO CAPRESE	熊本県産 塩アールスメロンとモzzarella、生ハムのカプレーゼ	2600 [税込2860]

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 WHITE ASPARAGUS BRAISÉ WITH WHELK & BOURGUIGNON BUTTER	北海道産 ホワイトアスパラのブレゼ つぶ貝とブルギニオンバター	1800 [税込1980]
SHRIMP & MUSHROOM AJILLO	海老とマッシュルームのアヒージョ	1400 [税込1540]
SPICY CAULIFLOWER STEAK	カリフラワーのスパイシー・ステーキ	900 [税込990]
JUMBO SHIITAKE MUSHROOM FRITTO	徳島県産 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

NEW POTATO VICHYSOISE	新じゃがいもの冷製ポタージュ	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	シャルキトリエ・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]

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 フルーッと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

AKA FUJI SALMON MEUNIER 紅富士サーモンのムニエル 2800 [税込3080]
BEURRE NOISETTE プール・ノワゼット

SIDES

GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節野菜のグリル 900 [税込990]

ANCHOVY SAUTEED BROCCOLI ブロccoli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]

PARMIGIANO REGGIANO & BLACK TRUFFLE RISOTTO 24ヵ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノと黒トリュフのリゾット 2800 [税込3080]

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]

DRIED SARDINES & SPRING CABBAGE 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]
PEPERONCINO [SPAGHETTI]

SHRIMP CREAMY TOMATO SAUCE 海老のトマトクリームパスタ 1900 [税込2090]
[FETTUCCINE]

"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

7WATER

7WATER 使用
7WATER

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。