

FROM THE
RAW BAR



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 FISH OF THE DAY

本日の鮮魚 詳しくはスタッフまで

ASK

GRILLED OYSTER WITH LEMON BUTTER SAUCE

グリル・オイスター レモンバターソース

1pc 650 [税込715]

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

2pc 800 [税込880]

COCKTAIL SHRIMP WITH SPICY COCKTAIL SAUCE

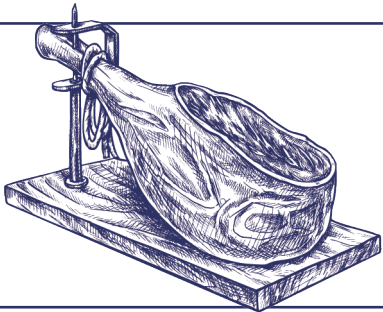
カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース

1200 [税込1320]

GAMBERO ROSSO WITH OLIVE OIL & LEMON

赤海老のガンベロ・ロッソ 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・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]

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]

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]

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
モッツアレラ、生ハムのカブレゼ

2600 [税込2860]

G CREAMY CRAB CROQUETTA

WITH SAUCE AMERICAINE

蟹クリーム・コロッケ

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]

GRILLED CHICKEN COBB SALAD

グリルチキンのコブサラダ

1600 [税込1760]

FROM THE JASPER 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プライム認定アングスビーフ



CAB RIBEYE STEAK

リブロース

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

BROWN MUSHROOMS SALAD

ブラウンマッシュルームのサラダ

600 [税込660]

MASHED POTATO

マッシュ・ポテト

600 [税込660]

SAUTEED MUSHROOM

マッシュルームのソテー

600 [税込660]

RICE & PASTA



BEEF CURRY WITH RICE

欧風ビーフ・カレー

1800 [税込1980]

BLACK PEARL OYSTER MUSHROOM PASTA

WITH DRIED YOUNG SARDINES.

AOSA SEAWEEED & SHOYU [SPAGHETTI]

霜降り平茸の和風パスタ

ちりめんじゃこと青さのり

1800 [税込1980]



..... 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

πWATER

πウォーター使用
πWater

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おりません。

[088230]

THE GRILL

T O R A N O M O N