from the Raw Bar

"THE GRILL" Seafood Platter
シーフードプラッター
¥4,800 [税込5280]

Fresh Fish of the Day
本日の鮮魚
ASK

Fresh Oyster of the Day
本日の生牡蠣
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
¥1,200 [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
¥1,600 [税込1760]

Clams Marinière
蛤のマリニエール 漁師風・白ワイン蒸し
¥2,200 [税込2420]

+¥800[税込880] Change To Risotto Or Pasta リゾットもしくはパスタに変更できます

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ッツァレラ、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 BUTTERE*	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]
	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]

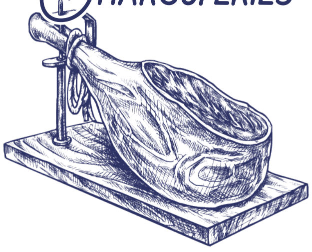
SOUP & SALAD

NEW POTATO VICHYSSOISE	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 COBBSALAD	グリルチキンのコブサラダ	1600 [税込1760]

オーダー毎に
切り立てをご提供

CHARCUTERIES



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 *18MONTHS*	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 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]

G GRILLED PORK SHOULDER *WITH GIECCA 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 柚子胡椒タプナード	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]

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

SIDES

BROWN MUSHROOMS SALAD	ブラウンマッシュルームのサラダ	600[税込660]
ANCHOVY SAUTEED BROCCOLI	ブロッコリーのアンチョビソテー	600[税込660]
SAUTEED MUSHROOM	マッシュルームのソテー	600[税込660]
MASHED POTATO	マッシュ・ポテト	600[税込660]
MACARONI & CHEESE	マカロニチーズ	600[税込660]

RICE & PASTA

G 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]

G 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]
BLACK PEARL OYSTER MUSHROOM PASTA *WITH DRIED YOUNG SARDINES, AOSA SEAWEED & 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]
SHRIMP CREAMY TOMATO SAUCE *[FETTUCCINE]*	海老のトマトクリームパスタ	1900[税込2090]
“NAPOLITAN” BACON & BELL PEPPERS IN TOMATO SAUCE *[LINGUINE]*	クラシック・ナポリタン	1700[税込1870]

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
πWATER πウォーター使用 π 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おりません。