



## 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

Sea Urchin, Fig & Chèvre Cheese Tartine 2PC ¥1,600  
雲丹と無花果、シェブルチーズのタルティーン  
[税込1760]

Cocktail Shrimp with spicy cocktail sauce ¥1,200  
カクテルシュリンプ スパイシーカクテルソース  
[税込1320]

Grilled Snow Crab with tartar sauce ¥2,200  
生ずわい蟹のレア・グリル タルタルソース  
[税込2420]

Gambero Rosso with olive oil & lemon ¥1,600  
赤海老のガンペロ・ロッソ オリーブオイルとレモン  
[税込1760]

Grilled Squid with squid liver & tomato sauce ¥1,700  
スルメイカのジョスパークリル イカ肝とトマトのソース  
[税込1870]

Clams Marinière ¥2,200  
蛤のマリニエール 漁師風・白ワイン蒸し  
[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 <small>[税込880]</small>   |
| GORGONZOLA & HONEY MOUSSE                                    | ゴルゴンゾーラと蜂蜜のムース                   | 800 <small>[税込880]</small>   |
| COCKTAIL SHRIMP <small>WITH SPICY COCKTAIL SAUCE</small>     | カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース          | 1200 <small>[税込1320]</small> |
| PLATINUM PORK HAM & GREENS <small>WITH MUSTARD SAUCE</small> | 白金豚肩ロース・ハムのサラダ仕立て マスタードソース       | 1400 <small>[税込1540]</small> |
| MOZZARELLA BUFALA & FRUIT TOMATO CAPRESE                     | イタリア産 モッツァレラ・ブッファラとフルーツトマトのカプレーゼ | 2200 <small>[税込2420]</small> |

|                                                                         |                       |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| <div>G</div> CREAMY CRAB CROQUETTA <small>WITH SAUCE AMERICAINE</small> | 蟹クリーム・コロツケ アメリケーヌ・ソース | 2pc 1400 <small>[税込1540]</small> |
| BABY SHRIMP & SPINACH GRATIN                                            | 小海老とほうれん草のグラタン        | 1400 <small>[税込1540]</small>     |
| SAUTEED PADRÓN                                                          | 十色とうがらしファーム パドロンのソテー  | 900 <small>[税込990]</small>       |
| SPICY CAULIFLOWER STEAK                                                 | カリフラワーのスパイシー・ステーキ     | 900 <small>[税込990]</small>       |
| CALAMARI FRITTO                                                         | 烏賊のセモリナフリット           | 1400 <small>[税込1540]</small>     |
| “TAMBA” FRIED CHICKENS                                                  | 丹波黒鶏のフライドチキン          | 3pc 950 <small>[税込1045]</small>  |
| + HABANERO DIP SAUCE                                                    | + ハバネロ・ディップソース        | 200 <small>[税込220]</small>       |
| POMME FRITES <small>WITH TRUFFLE BUTTER</small>                         | ポム・フリット トリュフバター       | 800 <small>[税込880]</small>       |
| HOMEMADE YAMATO PORK SAUSAGE                                            | やまと豚の自家製ソーセージ         | 1300 <small>[税込1430]</small>     |

|                                                |                         |                              |
|------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| BREAD <small>[PLAIN / GARLIC / BUTTER]</small> | 焼きたてパン [プレーン/ガーリック/バター] | 500 <small>[税込550]</small>   |
| 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 <small>[税込1980]</small> |

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<br>メープルシロップ添え | 2400 <small>[税込2640]</small> |
| MR. PEPPERONI DEVIL      | ミスター・ペパロニデビル                         | 2400 <small>[税込2640]</small> |

SOUP & SALAD

|                 |        |                            |
|-----------------|--------|----------------------------|
| SOUP OF THE DAY | 本日のスープ | 900 <small>[税込990]</small> |
|-----------------|--------|----------------------------|

|                                                                      |                                        |                                                                |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| RUCOLA SALAD <small>WITH BROWN MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO</small> | ブラウンマッシュルームと<br>パルミジャーノ・レッジャーノのルッコラサラダ | S 900 <small>[税込990]</small><br>R 1400 <small>[税込1540]</small> |
| GRILLED ROMAINE CAESAR SALAD                                         | ロメインレタスのグリルド・シーザーサラダ                   | 1600 <small>[税込1760]</small>                                   |
| GRILLED CHICKEN COBBSALAD                                            | グリルチキンのコブサラダ                           | 1600 <small>[税込1760]</small>                                   |

|                                                                                                                                                                |                                               |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <div><div>オーダー毎に<br/>切り立てをご提供</div><div>CHARCUTERIES</div><div></div></div> | CHARCUTERIE PLATTER                           | S 1800 <small>[税込1980]</small>          |
|                                                                                                                                                                | シャルキトリエ・プラッター ハム・サラミの盛り合わせ                    | R 2800 <small>[税込3080]</small>          |
|                                                                                                                                                                | SLOVENIAN PROSCIUTTO <small>18 MONTHS</small> | S 1100 <small>[税込1210]</small>          |
|                                                                                                                                                                | 18ヶ月熟成 スロヴェニア産 プロシュート                         | R 1700 <small>[税込1870]</small>          |
|                                                                                                                                                                | FINOCCHIONA                                   | サラミ・フィノッキオーナ 650 <small>[税込715]</small> |
|                                                                                                                                                                | COPPA                                         | コッパ 700 <small>[税込770]</small>          |
|                                                                                                                                                                | MORTADELLA                                    | モルタデッラ 700 <small>[税込770]</small>       |

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。



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

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]



GRILLED PORK SHOULDER

WITH GIECCA SAUCE

岩手県 白金豚肩ロースのグリル  
フルーツ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  
柚子胡椒タペナード

**2600**[税込2860]

GRILLED LAMB SHOULDER LOIN

PROVENÇAL STYIE 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]

MASHED POTATO

マッシュ・ポテト

**600**[税込660]

RATATOUILLE

ラタトゥイユ

**700**[税込770]

**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

[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]

SEASONAO VEGETABLES & BASIL

ARRABBIATA [PENNE]

季節野菜とバジルのアラビアータ

**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]

“NAPOLITAN” BACON & BELL PEPPERS  
IN TOMATO SAUCE [LINGUINE]

クラシック・ナポリタン

**1700**[税込1870]



◀ IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.  
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください。

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。

**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**

おウォーター使用  
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。