

FROM THE
RAW BAR



RECOMMENDED!
“THE GRILL”
SEAFOOD PLATTER
ザ グリル
シーフード・プラッター
5500 [税込6050]



FRESH OYSTER *OF THE DAY*

本日の生牡蠣 詳しくはスタッフまで

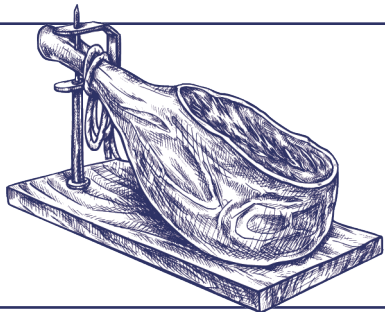
ASK

FRESH FISH *OF THE DAY*

本日の鮮魚 詳しくはスタッフまで

ASK

SEA URCHIN, FIG & CHÈVRE CHEESE TARTINE	雲丹と無花果、シェーブルチーズのタルティース	2pc 1600 [税込1760]
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]
GAMBERO ROSSO <i>WITH OLIVE OIL & LEMON</i>	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]
GRILLED SNOW CRAB <i>WITH TARTAR SAUCE</i>	生ずわい蟹のレア・グリル タルタルソース	2200 [税込2420]
GRILLED SQUID <i>WITH SQUID LIVER & TOMATO SAUCE</i>	スルメイカのジョスパ・グリル イカ肝とトマトのソース	1700 [税込1870]



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]

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 PLATINUM PORK HAM & GREENS <i>WITH MUSTARD SAUCE</i>	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 [税込1540]
MOZZARELLA BUFALA & FRUIT TOMATO CAPRESE	イタリア産 モッツアレラ・buffalaと フルーツトマトのカプレーゼ	2200 [税込2420]

G CREAMY CRAB CROQUETTA <i>WITH SAUCE AMERICAINE</i>	蟹クリーム・コロッケ 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]
SAUTEED PADRÓN	十色とうがらしファーム パドロンソテー	900 [税込990]
CALAMARI FRITTO	烏賊のセモリナフリット	1400 [税込1540]
“TAMBA” FRIED CHICKENS + HABANERO DIP SAUCE	丹波黒鶏のフライドチキン + ハバネロ・ディップソース	3pc 950 [税込1045] 200 [税込220]
HOMEMADE YAMATO PORK SAUSAGE	やまと豚の自家製ソーセージ	1300 [税込1430] 8

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

SOUP & SALAD

SOUP OF THE DAY	本日のスープ	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 バルミジャーノ・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 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	リブロース	300g 8500 [税込9350]
CAB BAVETTE	ハラミ <i>WITH SHALLOT & TAMARI SOY SAUCE</i>	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]
RATATOUILLE	ラタトゥイユ	700 [税込770]

RICE & PASTA

G BEEF CURRY <i>WITH RICE</i>	欧風ビーフ・カレー	1800 [税込1980]

BLACK PEARL OYSTER MUSHROOM PASTA <i>WITH DRIED YOUNG SARDINES, AOSA SEAWEEED & SHOYU [SPAGHETTI]</i>	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]

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。

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いません。



◀ 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。