



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 add Caviar +¥300[税込330] | キャビア・追加

ASK

Snow Crab Txangurro Tartine 2PC ¥1,400 ずわい蟹と蟹味噌のチャングーロ風タルティヌ

[税込1640]

add Sea Urchin +¥800[税込880] | 生雲丹・追加

✓ Gambero Rosso with olive oil & lemon

赤海老のガンベロ・ロツソ オリーブオイルとレモン

¥1,600

[税込1760]

add Caviar +¥1000[税込1100] | キャビア・追加

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]

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 <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]
BURRATA & FIG CAPRESE	イタリア産 ブッラータ・チーズと 無花果のカプレーゼ	2600 [税込2860]

 CREAMY CRAB CROQUETTA <i>WITH SAUCE AMERICAINE</i>	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]
GIRLIC BUTTER SAUTEED MUSHROOMS	厳選キノコのガーリックバター・ソテー	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]
GRILLED SQUID <i>WITH SQUID LIVER & TOMATO SAUCE</i>	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	1700 [税込1870]
HOMEMADE YAMATO PORK SAUSAGE	やまと豚の自家製ソーセージ	1300 [税込1430]
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]
+ HABANERO DIP SAUCE	+ ハバネロ・ディップソース	400 [税込440]
POMME FRITES <i>WITH TRUFFLE BUTTER</i>	ポム・フリット トリュフバター	800 [税込880]
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]
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		
MR. PEPPERONI DEVIL	ミスター・ペパロニデビル	2400 [税込2640]
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]
PORCINI, TRUFFLE & CHICKEN CREAM SAUCE DETROIT	ポルチーニとトリュフ、 あべ鶏のクリームソースのデトロイトピザ	3600 [税込3960]

SOUP & SALAD		
SWEET POTATO POTAGE	安納芋のポタージュ	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 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	CHARCUTERIE PLATTER	S 1800 [税込1980] R 2800 [税込3080]
		SLOVENIAN PROSCIUTTO <i>18 MONTHS</i> 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 コツパ	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** 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 NOISELLE ブール・ノワゼット

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]

CREAM SPINACH クリーム・スピナッチ **600**_[税込660]

RICE & PASTA

 **BEEF CURRY** *WITH RICE* 欧風ビーフ・カレー **1800**_[税込1980]

PARMIGIANO REGGIANO & PORCINI RISOTTO 24ヵ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノと
ボルチーニ茸のリゾット **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 *[TAGLIATELLE]*

“NAPOLITAN” BACON & BELL PEPPERS クラシック・ナポリタン **1700**_[税込1870]
IN TOMATO SAUCE *[LINGUINE]*

SEA URCHIN CARBONARA 生雲丹のカルボナーラ **2600**_[税込2860]
WITH PARMIGIANO REGGIANO *[TAGLIATELLE]*

+ TRUFFLE +トリュフ追加 **800**_[税込880]

PESCATORE ROSSO / BIANCO *[LINGUINE]* 5種・厳選魚介のペスカトーレ ロッソ/ビアンコ **3200**_[税込3520]



◀ 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

100% WATER

100%ウォーター使用
100% 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。