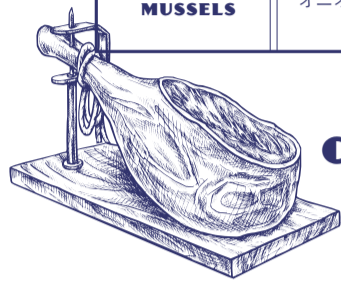


from the **RAW BAR**

 OYSTERS	HYOGO -MUROTSU 兵庫県 室津 1PC 650 [税込715]	HYOGO -AIOI 兵庫県 相生 1PC 650 [税込715]	OKAYAMA -MUSHIAGE 岡山県 虫明 1PC 650 [税込715]	 OYSTER PLATTER HALF DOZEN 6PC 3700 [税込4070] DOZEN 12PC 7200 [税込7920]	
 SCALLOP	SCALLOP CEVICHE with fresh jalapeño & lime 帆立のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム 1200 [税込1320]	 SHRIMP	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]	 SALMON	MARINATED SALMON with citron cream タスマニアサーモンのマリネ シトロンクリーム 1500 [税込1650]
 MUSSELS	CANADIAN MUSSELS onion vinaigrette カナダ産 ムール貝 オニオン・ヴィネグレット 1000 [税込1100]	 CRAB	KING CRAB with tartar sauce タラバ蟹 タルタル・ソース 2800 [税込3080]	 "THE GRILL" SEAFOOD PLATTER ザ グリル シーフード・プラッター 4200 [税込4620]	



slowly cured
CHARCUTERIES








オーダー毎に
切り立てをご提供!

JAMON SERRANO 18MONTHS
18ヶ月熟成 ハモン・セラーノ
\$ 1000 [税込1100] R 1600 [税込1760]

CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリ・プラッター
ハムやサラミの盛り合わせ
\$ 1800 [税込1980] R 2800 [税込3080]

MORTADELLA モルタデッラ 700 [税込770]
FINOCCHIONA サラミ・フィノッキオーナ 650 [税込715]
COPPA コッパ 700 [税込770]
PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ 1000 [税込1100]

APPETIZERS

GREEN OLIVES AND FETA CHEESE グリーンオリーブとフェタチーズ 800 [税込880]	EGGPLANT RATATOUILLE  茄子のラタトゥイユ 850 [税込935]
ROASTED PUMPKIN HUMMUS WITH MELBA TOAST 南瓜のフムス メルバトースト 800 [税込880]	GORGONZOLA AND HONEY MOUSSE ゴルゴンゾーラと蜂蜜のムース 800 [税込880]
MARINATED TASMANIAN SALMON WITH CITRON CREAM タスマニア産 サーモンのマリネ シトロンクリーム 1500 [税込1650]	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]
FRUIT TOMATO AND BUFALA CAPRESE WITH JAMON SERRANO  高糖度フルーツトマトとブッフアラ、ハモンセラーノのカプレーゼ 1800 [税込1980]	SCALLOP CEVICHE WITH FRESH JALAPEÑO & LIME 帆立のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム 1200 [税込1320]
CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE  蟹クリーム・コロッケ アメリカンソース 2PC 1400 [税込1540]	OYSTER & SPINACH GRATIN  広島県産 牡蠣とほうれん草のグラタン 1400 [税込1540]
WHELK BOURGUIGNON -HERB BUTTERED WHELK  ツブ貝のブルギニオン 1200 [税込1320]	WHITE WINE STEAMED MUSSELS カナダ産 フレッシュムール貝の白ワイン蒸し 1600 [税込1760]
OYSTER MUSHROOM & CEMBERT AJILLO あわび茸とカマンベールのアヒージョ 1200 [税込1320]	CALAMARI FRITTO 烏賊のセモリナフリット 1400 [税込1540]
WHITE FISH ESCABECHE 白身魚のエスカベッシュ 1000 [税込1100]	INKA POTATO & PORCINI OMELETTE インカの目覚めとポルチーニ茸のオムレツ 1250 [税込1375]
GRILLED WHITE ASPARAGUS WITH SAUCE GRIBICHE & JAMON SERRANO  白アスパラガスのグリル ハモンセラーノとグリビッシュ 1400 [税込1540]	HOMEMADE YAMATO PORK SAUSAGE やまと豚の自家製ソーセージ 1100 [税込1210]
QUATRE FROMAGES TARTE FLAMBEE  4種フロマージュのタルトフランベ [アルザス風ピザ] 1600 [税込1760]	SALAMI & JALAPENO TARTE FLAMBEE サラミとハラペーニョのタルトフランベ [アルザス風ピザ] 1400 [税込1540]
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 & SALADS





ONION GRATIN SOUP  餡色玉ねぎのオニオングラタンスープ 1100 [税込1210]	BROWN MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO & RUCOLA SALAD \$ 900 [税込990] R 1400 [税込1540] 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
CAESAR SALAD ロメインレタスのシーザー・サラダ \$ 750 [税込825] R 1200 [税込1320]	SALADE NIÇOISE  サラダ・ニソワーズ 1600 [税込1760]

THE GRILL

ザ・グリル自慢のメインディッシュ!
ジョスバーオープンで焼き上げるグリルから、ソースが自慢の
カツレツまで様々なメインディッシュをお楽しみいただけます。



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うことで素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出せることが魅力

TASMANIAN SALMON MEUNIER -BEURRE NOISETTE タスマニア サーモンのムニエル ブール・ノワゼット 2800 [税込3080]	LOBSTER THERMIDOR ロブスター・テルミドール HALF 2700 [税込2970] FULL 5200 [税込5720]
 GRILLED ANGUS BEEF SIRLOIN -RED WINE SAUCE  オーストラリア アンガス牛サーロイン 赤ワインソース 200g 4300 [税込4730] 300g 6200 [税込6820]	 GRILLED ARITA BEEF BAVETTE -SHALLOT & TAMAMRI SOY SAUCE 宮崎県 有田牛ハラミ エシャロットたまり醤油のソース 150g 5500 [税込6050]
BEEF CHEEK BŒUF BOURGUIGNON  宮崎県 黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニオン 3200 [税込3520]	BEEF FILLET CUTLET -DEMI-GLACE SAUCE 北海道 十勝ハーブ牛フィレのカツレツ デミグラスソース 150g 4500 [税込4950]
 GRILLED PORK SHOULDER -MUSTARD SAUCE  岩手県 白金豚肩ロースのグリル マスタードソース 200g 2600 [税込2860]	BRAISED MATSUZAKA PORK SPARE RIBS 三重県 松坂ポークスペア ribs のブレゼ 2800 [税込3080]
 GRILLED TAMBA CHICKEN -CHAMPINION CREAM SAUCE 京都府 丹波黒鶏もも肉のグリル シャンピニオンクリームソース 2450 [税込2695]	 HERB CRUSTED LAMB CHOP -LAMB JUS オーストラリア ラムチョップの香草パン粉焼き ジュ・ダニョー 2pc 3600 [税込3960]

SIDE DISHES

DAUPHINOIS ドフィノワーズ 800 [税込880]	POMME FRITES WITH TRUFFLE BUTTER ポム・フリット トリュフバター 800 [税込880]
PETITS POIS A LA FRANCAISE プチ・ポワ アラ フランセーズ 600 [税込660]	ROASTED CARROTS 姫人参のロースト 600 [税込660]
BROWN MUSHROOMS SALAD ブラウンマッシュルームのサラダ 600 [税込660]	

RICE & PASTA

BEEF CURRY WITH RICE  欧風ビーフ・カレー 1800 [税込1980]	BEEF STROGANOFF WITH BUTTER RICE ビーフ・ストロガノフ バターライス 2100 [税込2310]
SEAFOOD ARROZ MELOSO 赤海老と北海アサリのアロス・メロツ 2800 [税込3080]	CHAR-GRILLED CHICKEN & HERB PEPERONCINI -SPAGHETTI 炭焼き鶏もも肉と香草のペペロンチーノ 1700 [税込1870]
FRUIT TOMATO & BABY SHRIMP POMODORO -SPAGHETTI 小海老とフルーツトマトのポモドーロ 1600 [税込1760]	SALSICCIA & SAVOY CABBAGE CACIO E PEPE  サルジッチャとちりめんキャベツのカチョ・エ・ペペ 1800 [税込1980]
SALMON, SCALLOP & SHRIMP CREAM SAUCE -RIGATONI  サーモンと帆立、海老のクリームソース 1900 [税込2090]	BACON, ONION & BELL PEPPER WITH CREAMY POMODORO SAUCE -LINGUINE ベーコンと玉葱、ピーマンのトマトクリームソース 1500 [税込1650]
PESCATORE BIANCO -LINGUINE ペスカトーレ・ピアンコ 2800 [税込3080]	

THE GRILL

T O R A N O M O N

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

**ZERO
TRANS FAT
NON-GMO**

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat 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

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。ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS. NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.

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。

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.