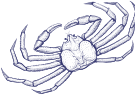
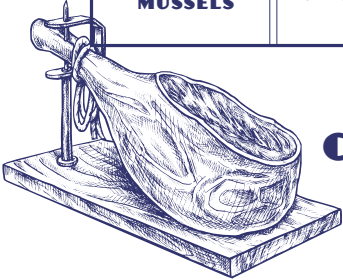


from the RAW BAR		 OYSTERS	FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣		 OYSTER PLATTER HALF DOZEN 6pc 3700 [税込4070] DOZEN 12pc 7200 [税込7920]
 SCALLOP	SCALLOP CEVICHE with fresh jalapeño & lime 帆立のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム	1200 [税込1320]	 SHRIMP	COCKTAIL SHRIMP with spicy cocktail 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]
 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]	
 Order per order 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] ¥ 1600 [税込1760]	MORTADELLA モルタデッラ 700 [税込770]
		CHARCUTERIE PLATTER シャルキトリー・プラッター ハムやサラミの盛り合わせ		¥ 1800 [税込1980] ¥ 2800 [税込3080]	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ァラ、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 アメリケーヌ・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 & CAMEMBERT 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880]
“TAMBA” FRIED CHICKENS 丹波黒鶏のフライドチキン	2Pc 900 [税込990]
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 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	¥ 900 [税込990] ¥ 1400 [税込1540]
CAESAR SALAD ロメインレタスのシーザー・サラダ	¥ 750 [税込825] ¥ 1200 [税込1320]
SALADE NIÇOISE  サラダ・ニソワーズ	1600 [税込1760]

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 十勝ハーフ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]	

 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 プティ・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・メロッソ	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 -RIGATONI  サルシ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・ビアンコ	2800 [税込3080]