from the RAW BAR



FRESH OYSTERS FROM **ALL OVER JAPAN** ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣



OYSTER PLATTER

HALF DOZEN 6PC DOZEN 12PC 3700 7200 [税込7920] [税込4070]



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

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 SALMON **MARINATED SALMON** *1500* with citron cream タスマニアサーモンのマリネ シトロンクリーム



CANADIAN MUSSELS onion vinaigrette カナダ産 ムール貝 オニオン・ヴィネグレット

CRAB

1000

KING CRAB with tartar sauce タラバ蟹 タルタル・ソース

2800

ロブスター・テルミドール

"THE GRILL" **SEAFOOD PLATTER** ザグリル シーフード・プラッター 4200



700 [税込770]

[税込2970]

[税込4730]



JAMON SERRANO 18MONTHS 18ヶ月熟成 ハモン・セラーノ

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

s 1000 R 1600 [税込1100] [税込1760]

s 1800 R 2800

モルタデッラ **MORTADELLA**

FINOCCHIONA サラミ・フィノッキオーナ **650** [税込715] **COPPA 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 ③ 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 <i>1400</i> [税込1540]
OYSTER & SPINACH GRATIN (1)	
広島県産 牡蠣とほうれん草のグラタン	1400 [税込1540]
広島県産 牡蠣とほうれん草のグラタン WHELK BOURGUIGNON -HERB BUTTERED WHELK ① ツブ貝のブルギニオン	
WHELK BOURGUIGNON HERB BUTTERED WHELK (1)	[税込1540]
WHELK BOURGUIGNON · HERB BUTTERED WHELK ① ツブ貝のブルギニオン OYSTER MUSHROOM & CAMEMBERT AJILLO	(税込1540] 1200 [税込1320]
WHELK BOURGUIGNON -HERB BUTTERED WHELK ① ツブ貝のブルギニオン OYSTER MUSHROOM & CAMEMBERT AJILLO あわび茸とカマンベールのアヒージョ CALAMARI FRITTO	(税込1540] 1200 [税込1320] 1200 [税込1320]
WHELK BOURGUIGNON -HERB BUTTERED WHELK ① ツブ貝のブルギニオン OYSTER MUSHROOM & CAMEMBERT AJILLO あわび茸とカマンベールのアヒージョ CALAMARI FRITTO 鳥賊のセモリナフリット "TAMBA" FRIED CHICKENS	税込1540]

SOLID & SALADS

パルミジャーノ・レッジャーノのルッコラサラダ

ブラウンマッシュルームと

HOMEMADE YAMATO PORK SAUSAGE

焼きたてパン [プレーン/ガーリック/バター]

やまと豚の自家製ソーセージ

BREAD [PLAIN / GARLIC / BUTTER]

ONION GRATIN SOUP ()		1100
飴色玉ねぎのオニオングラタンスープ		[税込1210]
BROWN MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO & RUCOLA SALAD	s 900	R 1400

CAESAR SALAD s **750** R **1200** [税込825] [税込1320] ロメインレタスのシーザー・サラダ

THE GRILL

ザ・グリル自慢のメインディッシュ! ジョスパーオーブ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。

JOSPET CHARCOAL OVENS	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		
LOBSTER TH	ERMIDOR	HALF 2700	FULL <i>5200</i>

GRILLED ANGUS BEEF SIRLOIN -RED WINE SAUCE (3 200g **4300** 300g **6200**

[税込6820] オーストラリア アンガス牛サーロイン 赤ワインソース GRILLED ARITA BEEF BAVETTE-SHALLOT & TAMAMRI SOY SAUCE 150g *5500* [税込6050] 宮崎県 有田牛ハラミ エシャロットたまり醤油のソース

BEEF CHEEK BŒUF BOURGUIGNON () 3200 [税込3520] 宮崎県 黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニオン BEEF FILLET CUTLET -DEMI-GLACE SAUCE 150g **4500**

GRILLED TAMBA CHICKEN -CHAMPINION CREAM SAUCE 2450 [税込2695] 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

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

SIDE DISHES

POMME FRITES WITH TRUFFLE BUTTER ポム・フリット トリュフバター 800 [稅込880] **ROASTED CARROTS** 姫人参のロースト 600 [稅込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

ベーコンと玉葱、ピーマンのトマトクリームソース

1100

500

[税込990] [税込1540]

[税込1210]

BEEF CURRY WITH RICE ^①	1800
欧風ビーフ・カレー	[稅込1980]
BEEF STROGANOFF WITH BUTTER RICE	2100
ビーフ・ストロガノフ バターライス	[稅込2310]
CHAR-GRILLED CHICKEN & HERB PEPERONCINI -SPAGHETTI	1700
炭焼き鶏もも肉と香草のペペロンチーノ	[稅込1870]
FRUIT TOMATO & BABY SHRIMP POMODORO -SPAGHETTI	1600
小海老とフルーツトマトのポモドーロ	[稅込1760]
SALSICCIA & SAVOY CABBAGE CACIO E PEPE -RIGATONI Gサルシッチャとちりめんキャベツのカチョ・エ・ペペ	1800 [概込1980]
BACON, ONION & BELL PEPPER WITH CREAMY POMODORO SAL	UCE -LINGUINE 1500