

# from the RAW BAR



OYSTERS

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



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

1400  
[税込1540]



SALMON

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

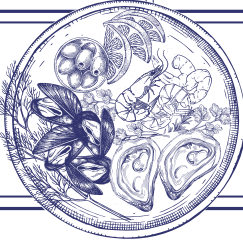
1500  
[税込1650]



CRAB

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

2000  
[税込2200]



**"THE GRILL" SEAFOOD PLATTER**  
ザ グリル シーフード・プラッター  
4800  
[税込5280]



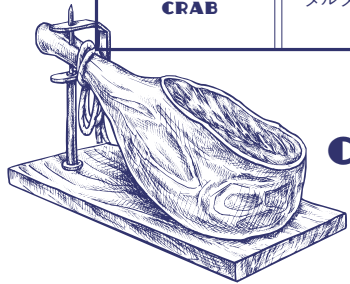
**OYSTER PLATTER**

HALF DOZEN 6PC

3700  
[税込4070]

DOZEN 12PC

7200  
[税込7920]



## 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**  
シャルキトリー・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]

**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

1400  
[税込1540]

**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・コロケ アメリケーヌ・ソース

2PC 1400  
[税込1540]

**TASMANIAN SALMON & SPINACH GRATIN**   
タスマニアサーモンとほうれん草のグラタン

1500  
[税込1650]

**WHELK BOURGUIGNON - HERB BUTTERED WHELK**   
ツブ貝のブルギニオン

1200  
[税込1320]

**FIREFLY SQUID & SEASONAL ONION AJILLO**  
ホタルイカと新玉ねぎのアヒージョ

1300  
[税込1430]

**CALAMARI FRITTO**  
鳥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]

**TRUFFLE & PARMIGIANO REGGIANO OMELETTE**  
トリュフと24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのオムレツ

1600  
[税込1760]

**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

1300  
[税込1430]

**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)  
焼き立てパン [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] R 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] 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** 2800 [税込3080]  
タスマニア サーモンのムニエル ブール・ノワゼット

**LOBSTER THERMIDOR** HALF 2700 [税込2970] FULL 5200 [税込5720]  
ロブスター・テルミドール

**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** 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**   
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** 150g 4800 [税込5280]  
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

**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** 2600 [税込2860]  
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

**HERB CRUSTED LAMB LOIN - LAMB JUS** 3300 [税込3630]  
オーストラリア ラム肩ロースの香草パン粉焼き ジュ・ダニョー

## 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]

**ANCHOVY SAUTEED BROCCOLIS** ブロccoliのアンチョビソテー 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** 2100 [税込2310]  
ビーフ・ストロガノフ バターライス

**SEAFOOD ARROZ MELOSO** 2800 [税込3080]  
海老と北海アサリのアロス・メロソ

**BABY SARDINE & SPRING CABBAGE PEPERONCINI WITH BOTTARGA - SPAGHETTI** 1700 [税込1870]  
しらすと春キャベツのペペロンチーノ からすみかけ

**FRUIT TOMATO & BABY SHRIMP POMODORO - SPAGHETTI** 1600 [税込1760]  
小海老とフルーツトマトのポモドーロ

**KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE - RIGATONI**   
黒毛和牛のボロネーゼ 1900 [税込2090]

**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]

**"NAPOLITAN" BACON & BELL PEPPERS IN TOMATO SAUCE - LINGUINE** 1500 [税込1650]  
クラシック・ナポリタン

**PESCATORE BIANCO - LINGUINE** 2800 [税込3080]  
ペスカトーレ・ビアンコ