

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

1200
[税込1320]



FRESH CATCH

FISH CARPACCIO OF THE DAY
本日のカルパッチョ
詳しくはスタッフまで。

1600
[税込1760]



CRAB

BROWN CRAB CLAWS 100g **1300**
スコットランド産 ブラウンクラブ [税込1430]
澄ましバター・ホットソース・オーロラソース
※1ピース約140g-180g オーダーは2ピースから
140g-180g/PIECE. MINIMUM ORDER FROM 2 PIECES

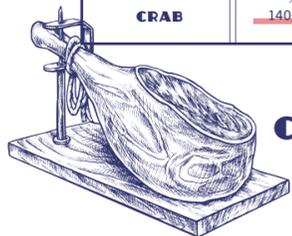


"THE GRILL" SEAFOOD PLATTER
ザ グリル シーフード・プラッター
4800
[税込5280]



OYSTER PLATTER

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



sliced per order CHARCUTERIES

オーダー毎に
切り立てをご提供!

JAMON DE TERUEL 18MONTHS
18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル

¥ 1100 [税込1210] ¥ 1700 [税込1870]

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]

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]

GORGONZOLA AND HONEY MOUSSE
ゴルゴンゾーラと蜂蜜のムース

800
[税込880]

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]

SEASONAL FRUITS & BURRATA CAPRESE WITH JAMON SERRANO
山梨県 Bonchiファーム 旬のフルーツとハモンセラノ、ブルラータのカプレーゼ

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]

TUNA & AVOCADO TARTAR
本鮪とアボカドのタルタル

1800
[税込1980]

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]

BABY SHRIMP & SPINACH GRATIN
小海老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]

SCALLOP & MUSHROOM AJILLO
帆立とマッシュルームのアヒージョ

1300
[税込1430]

SEASONAL VEGGIE FRITTO WITH PARMIGIANO REGGIANO
季節野菜のセモリナ・フリット ゴロツとカットしたパルミジャーノ・レッジャーノと一緒に

900
[税込990]

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]

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]

DEEP-FRIED SHRIMP WITH TARTAR SAUCE
ザ・グリルの海老フライ タルタルソース

2PC **1400**
[税込1540]

POMME FRITES WITH TRUFFLE BUTTER
ポム・フリット トリュフバター

800
[税込880]

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]

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 ¥ 1400
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 [税込990] [税込1540]

CAESAR SALAD ¥ 850 ¥ 1300
ロメインレタスのシーザー・サラダ [税込935] [税込1430]

COBB SALAD WITH SPICY SHRIMP & AVOCADO 1600
スパイシーシュリンプとアボカドのコブサラダ [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

LOCH DUART SALMON MEUNIER - BEURRE NOISETTE 2800
ロック・ドゥワート・サーモンのムニエル ブール・ノワゼット [税込3080]

GRILLED RIB EYE - CARMELIZED ONION SAUCE 200g **4300** 300g **6400**
黒毛和牛リブローズ キャラメルオニオンソース [税込4730] [税込7040]

GRILLED ARITA BEEF BAVETTE - SHALLOT & TAMAMRI SOY SAUCE 150g **5500**
宮崎県 有田牛ハラミ エシャロットたまり醤油のソース [税込6050]

BEEF FILLET CUTLET - DEMI-GLACE SAUCE 150g **4800**
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 [税込5280]

GRILLED PORK SHOULDER - CHECCA SAUCE 200g **2600**
岩手県 白金豚肩ロースのグリル フルーッとマトのケッカソース [税込2860]

GRILLED TAMBA CHICKEN - YUZU PEPPER TAPENADE 2600
京都府 丹波黒鶏もも肉のグリル 柚子胡椒タペナード [税込2860]

SIDE DISHES

ANCHOVY SAUTEED BROCCOLIS ブロッコリーのアンチョビソテー 600 [税込660]

ROASTED CARROTS 京人参のロースト 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 1800
欧風ビーフ・カレー [税込1980]

LOBSTER TOMATO CREAM RISOTTO 2900
ロブスターのトマトクリームリゾット [税込3190]

BABY SARDINE & MAITAKE MUSHROOM PEPERONCINI - SPAGHETTI 1600
しらすと舞茸のペペロンチーノ [税込1760]

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

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

SALMON, SCALLOP & SHRIMP CREAM SAUCE - RIGATONI 1900
サーモンと帆立、海老のクリームソース [税込2090]

"NAPOLITAN" BACON & BELL PEPPERS IN TOMATO SAUCE - LINGUINE 1700
クラシック・ナポリタン [税込1870]