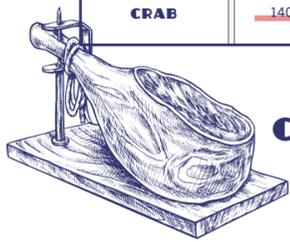


<p>from the RAW BAR</p>		 <p>OYSTERS</p>	<p>FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣</p>
 <p>SCALLOP</p>	<p>SCALLOP CEVICHE with fresh jalapeño & lime 帆立のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム</p> <p>1200 [税込1320]</p>	 <p>SHRIMP</p>	<p>COCKTAIL SHRIMP with spicy cocktail sauce カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース</p> <p>1200 [税込1320]</p>
 <p>CRAB</p>	<p>BROWN CRAB CLAWS スコットランド産 ブラウンクラブ 澄ましバター・ホットソース・オーロラソース</p> <p>100g 1300 [税込1430]</p> <p>※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</p>	<p>"THE GRILL" SEAFOOD PLATTER ザ・グリル シーフード・プラッター</p> <p>4800 [税込5280]</p>	
		<p>OYSTER PLATTER</p> <p>HALF DOZEN 6pc 3700 [税込4070] DOZEN 12pc 7200 [税込7920]</p>	



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]

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] ¥ 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]

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 アメリカネーソース	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]
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]
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]
HOMEMADE YAMATO PORK SAUSAGE やまと豚の自家製ソーセージ	1300 [税込1430]
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 ¥ 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 ロメインレタスのシーザー・サラダ	¥ 750 ¥ 1200 [税込825] [税込1320]

THE GRILL

ザ・グリル自慢のメインディッシュ!
ジョスパ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

 GRILLED RIB EYE -CARAMELIZED ONION SAUCE  黒毛和牛リブロース キャラメルオニオンソース	200g 4300 [税込4730] 300g 6400 [税込7040]
 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 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 4800 [税込5280]

 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	2600 [税込2860]

SIDE DISHES

POMME FRITES WITH TRUFFLE BUTTER ポム・フリット トリュフバター	800 [税込880]
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  欧風ビーフ・カレー	1800 [税込1980]

BABY SARDINE & MAITAKR MUSHROOM PEPERONCINI -SPAGHETTI しらすと舞茸のペペロンチーノ	1600 [税込1760]
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]
KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE -RIGATONI  黒毛和牛のボロネーゼ	1900 [税込2090]
"NAPOLITAN" BACON & BELL PEPPERS IN TOMATO SAUCE-LINGUINE クラシック・ナポリタン	1700 [税込1870]