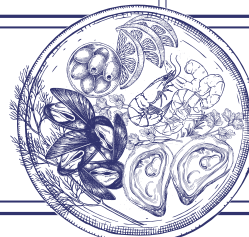
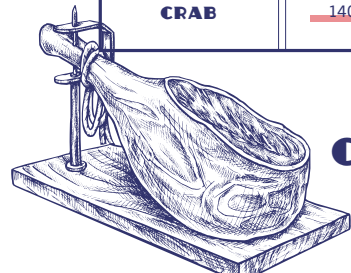


from the RAW BAR			 OYSTERS	FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣	
 SCALLOP	CEVICHE OF THE DAY with fresh jalapeño & lime 本日のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム 1600 [税込1760]	 SHRIMP	COCKTAIL SHRIMP with spicy cocktail sauce カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース 1200 [税込1320]	 RED SHRIMP	GAMBERO ROSSO 赤海老のガンベロ・ロッソ 甘味のあるフレッシュの赤海老をシンプルに オリーブオイルとレモンで！ 1600 [税込1760]
 CRAB	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 100g 1300 [税込1430] ※1ピース約140g・180g オーダーは2ピースから <u>140g・180g/PIECE, MINIMUM ORDER FROM 2 PIECES</u>	 "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 DOZEN 12pc 3700 7200 [税込4070] [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 S 1100 R 1700 [税込1210] [税込1870] 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 1800 R 2800 [税込1980] [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]
FRUIT TOMATOES & MOZZARELLA BUFALA CAPRESE  高糖度フルーツトマトとモッツァレラ・buffアラのカプレーゼ	1800 [税込1980]
▶ PROSCIUTTO TOPPING プロシュートトッピング +500 [税込550]	
KUROGE WAGYU BEEF TARTAR 黒毛和牛のタルタル	2400 [税込2640]

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]
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]
OSPER OVEN GRILLED GREEN ASPARAGUS WITH SCRAMBLED EGG & PARMIGIANAO REGGIANO 北海道産 グリーンアスパラのジョスパークグリル スクランブルエッグとパルミジャーノ・レッジャーノ	1600 [税込1760]

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]
HOMEMADE YAMATO PORK SAUSAGE やまと豚の自家製ソーセージ	1300 [税込1430]
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]

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 S 900 R 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	S 750 R 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 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	2800 [税込3080]

 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]
CHORIZO REVUELTO チョリソーのレヴェルト	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]

SAKURA SHRIMP & PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO 駿河湾産 桜海老と24ヶ月パルミジャーノ・レッジャーノチーズのリゾット	2200 [税込2420]

SAKURA SHRIMP & CURLY KALE PEPERONCINI -SPAGHETTI 駿河湾産 桜海老とカーリーケールのペペロンチーノ	1700 [税込1870]
FRUIT TOMATO & GUANCIALE AMATRICIANA -SPAGHETTI 大分県産 潮トマトとグアンチャーレのアマトリッチャーナ	1700 [税込1870]
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]