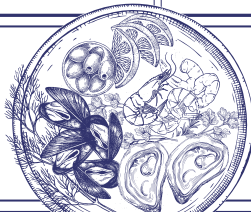
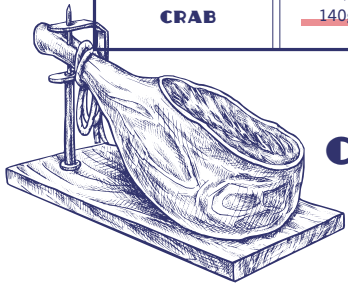


from the RAW BAR			 OYSTERS	FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣	
 ASK	CEVICHE OF THE DAY with fresh jalapeño & lime 本日のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム 1600 [税込1760]	 SHRIMP	COCKTAIL SHRIMP with spicy cocktail sauce カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース 1200 [税込1320]	 RED SHRIMP	GAMBERO ROSSO 赤海老のガンベロ・ロッシ 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 ※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> 100g 1300 [税込1430]	 "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] <i>Recommended!</i>



CHARCUTERIES

sliced per order
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

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

¥1100
[税込1210]

¥1700
[税込1870]

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 **800**
グリーンオリーブとフェタチーズ [税込880]

GORGONZOLA AND HONEY MOUSSE **800**
ゴルゴンゾーラと蜂蜜のムース [税込880]

COCKTAIL SHRIMP WITH SPICY COCKTAIL SAUCE **1200**
カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース [税込1320]

FRUIT TOMATOES & MOZZARELLA BUFALA CAPRESE **1800**
高糖度フルーツトマトとモッツァレラ・buffalaのカプレーゼ [税込1980]

▶ PROSCIUTTO TOPPING プロシュートトッピング **+500** [税込550]

KUROGE WAGYU BEEF TARTAR **2400**
黒毛和牛のタルタル [税込2640]

CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE **2Pc 1400**
蟹クリーム・コロッケ アメリケーヌ・ソース [税込1540]

BABY SHRIMP & SPINACH GRATIN **1400**
小海老とほうれん草のグラタン [税込1540]

WHELK BOURGUIGNON -HERB BUTTERED WHELK **1200**
ツブ貝のブルギニオン [税込1320]

SCALLOP & MUSHROOM AJILLO **1300**
帆立とマッシュルームのアヒージョ [税込1430]

JOSPER OVEN GRILLED SEASONAL VEGETABLES **1200**
季節野菜のグリル [税込1320]

JOSPER OVEN GRILLED GREEN ASPARAGUS WITH SCRAMBLED EGG & PARMIGIANO REGGIANO **1600**
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 [税込1760]

CALAMARI FRITTO **1400**
烏賊のセモリナフリット [税込1540]

"TAMBA" FRIED CHICKENS **3Pc 950**
丹波黒鶏のフライドチキン [税込1045]

POMME FRITES WITH TRUFFLE BUTTER **800**
ポム・フリット トリュフバター [税込880]

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

TRUFFLE & PARMIGIANO REGGIANO OMELETTE **1600**
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 [税込1760]

BREAD (PLAIN / GARLIC / BUTTER) **500**
焼きたてパン [プレーン/ガーリック/バター] [税込550]

CHEESE PLATTER **1800**
チーズプラッター シェフ厳選チーズの盛り合わせ [税込1980]

SOUP & SALADS

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 **¥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]

JOSPER OVEN GRILLED FISH & KALE SALAD, WALNUT & TOFU DRESSING **1800**
鮮魚のジョスパークリルとケールのサラダ 胡桃と豆腐のドレッシング [税込1980]

THE GRILL

ザ・グリル自慢のメインディッシュ！
ジョスパーク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。



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ブン
高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジュ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 -CARAMELIZED ONION SAUCE** **200g 4300 300g 6400**
黒毛和牛リブロース 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 十勝ハーフ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 フルーツト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]

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]

THE DETROIT PIZZA

THE NUTTY CHEEZY DETROIT **2400**
キャラメルナッツと4種チーズのデトロイトピザ メープルシロップ添え [税込2640]

MR. PEPPERONI DEVIL **2400**
ミスター・ペパロニデビル [税込2640]

RICE & PASTA

BEEF CURRY WITH RICE **1800**
欧風ビーフ・カレー [税込1980]

SAKURA SHRIMP & PARMIGIANO REGGIANO RISOTTO **2200**
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 [税込2420]

SAKURA SHRIMP & CURLY KALE PEPERONCINI -SPAGHETTI **1700**
駿河湾産 桜海老とカーリーケールのペペロンチーノ [税込1870]

FRUIT TOMATO & GUANCIALE AMATRICIANA -SPAGHETTI **1700**
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 [税込1870]

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]

PESTO GENOVESE WITH GREEN ASPARAGUS & PROSCIUTTO -LINGUINE **1850**
北海道産 グリーンアスパラとプロシュートのジェノベーゼ [税込2035]