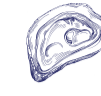


from the RAW BAR



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

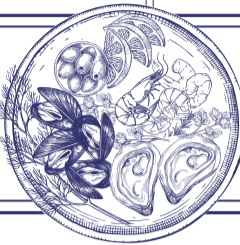
MARINATED SALMON
with citron cream
タスマニアサーモンのマリネ
シトロクリーム

1500
[税込1650]



CRAB

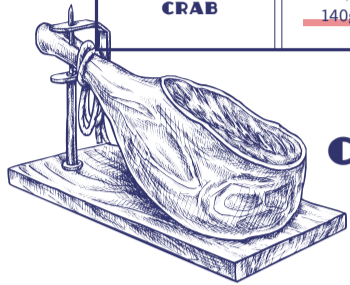
BROWN CRAB CLAWS 100g **1300**
スコットランド産 ブラウンクラブ [税込1430]
澄ましバター・ホットソース・オーロラソース
※1ピース約140g-180g オーダーは2ピースから
140g-180g/PIECE. MINIMUM ORDER FROM 2 PIECES



"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]



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

¥ 1100 [税込1210] R 1700 [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

¥ 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]

CRAB & CELERIAC REMOULADE
蟹と根セロリのレムラード

1400
[税込1540]

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 G
高糖度フルーツトマトとブッフアラ、ハモンセラノのカプレーゼ

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]

MEDIUM FATTY TUNA & AVOCADO TARTAR
本鮪中トロとアボカドのタルタル

1800
[税込1980]

CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE G
蟹クリーム・コロケ アメリケーヌ・ソース

2PC 1400
[税込1540]

BABY SHRIMP & SPINACH GRATIN G
小海老とほうれん草のグラタン

1400
[税込1540]

WHELK BOURGUIGNON -HERB BUTTERED WHELK G
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 1000
[税込1100]

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 G
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]

SOUP & SALADS

ONION GRATIN SOUP G
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

¥ 850 [税込935] R 1300 [税込1430]

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

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 プール・ノワゼット

LOBSTER THERMIDOR HALF 2900 FULL 5400
[税込3190] [税込5940]
ロブスター・テルミドール

GRILLED ANGUS BEEF SIRLOIN -RED WINE SAUCE G 200g 4300 300g 6200
[税込4730] [税込6820]
オーストラリア アンガス牛サーロイン 赤ワインソース

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 G 3200
[税込3520]
宮崎県 黒毛和牛頬肉のブフ・ブルギニオン

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

GRILLED PORK SHOULDER -CHECCA SAUCE G 200g 2600
[税込2860]
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

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

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]

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]

GRILLED ZUCCHINI ANCHOVY CREAM & PARMIGIANO ズッキーニのグリル アンチョビクリームとパルミジャーノ 800 [税込880]

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 G 1800
[税込1980]
欧風ビーフ・カレー

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, JAPANESE GINGER & Ooba PEPERONCINI -SPAGHETTI 1600
[税込1760]
しらすと茗荷、大葉のペペロンチーノ

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 G 1900
[税込2090]
黒毛和牛のボロネーゼ

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

"NAPOLITAN" BACON & BELL PEPPERS IN TOMATO SAUCE -LINGUINE 1700
[税込1870]
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

THE GRILL

T O R A N O M O N

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW
TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL
SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

TCWATER

エソウォーター使用
ITWater

店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS. NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.

平日17時以降、土日祝日は15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様550円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

PLEASE NOTE THAT ¥550 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5 P.M. ON WEEKDAYS / 3 P.M. ON WEEKENDS & HOLIDAYS
AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.