

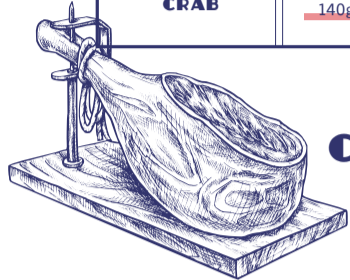
# from the RAW BAR



OYSTERS

FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN  
ask our waiter for details!  
本日入荷生牡蠣

<p><b>SCALLOP</b></p>	<p><b>SCALLOP CEVICHE</b> with fresh jalapeño &amp; 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><b>SHRIMP</b></p>	<p><b>COCKTAIL SHRIMP</b> 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>1400 [税込1540]</p>	<p><b>SALMON</b></p>	<p><b>MARINATED SALMON</b> with citron cream タスマニアサーモンのマリネ シトロクリーム</p> <p>1500 [税込1650]</p>
<p><b>CRAB</b></p>	<p><b>BROWN CRAB CLAWS</b> 100g 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>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><b>"THE GRILL" SEAFOOD PLATTER</b> ザ グリル シーフード・プラッター</p> <p>4800 [税込5280]</p>		<p><b>OYSTER PLATTER</b></p> <p>HALF DOZEN 6pc 3700 [税込4070] DOZEN 12pc 7200 [税込7920]</p>	



## 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]

<b>MORTADELLA</b>	モルタデッラ	700 [税込770]
<b>FINOCCHIONA</b>	サラミ・フィノッキオーナ	650 [税込715]
<b>COPPA</b>	コッパ	700 [税込770]
<b>PATE DE CAMPAGNE</b>	パテ・ド・カンパーニュ	1000 [税込1100]

## APPETIZERS

**GREEN OLIVES AND FETA CHEESE** 800 [税込880]  
グリーンオリーブとフェタチーズ

**CRAB & CELERIAC REMOULADE** 1400 [税込1540]  
蟹と根セロリのレムラード

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

**MARINATED TASMANIAN SALMON WITH CITRON CREAM** 1500 [税込1650]  
タスマニア産 サーモンのマリネ シトロクリーム

**COCKTAIL SHRIMP WITH SPICY COCKTAIL SAUCE** 1400 [税込1540]  
カクテルシュリンプ スパイシー・カクテルソース

**FRUIT TOMATO AND BUFALA CAPRESE WITH JAMON SERRANO G** 1800 [税込1980]  
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

**SCALLOP CEVICHE WITH FRESH JALAPEÑO & LIME** 1200 [税込1320]  
帆立のセヴィーチェ フレッシュハラペーニョとライム

**MEDIUM FATTY TUNA & AVOCADO TARTAR** 1800 [税込1980]  
本鮪中トロとアボカドのタルタル

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

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

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

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

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

**"TAMBA" FRIED CHICKENS** 3PC 1000 [税込1100]  
丹波黒鶏のフライドチキン

**DEEP-FRIED SHRIMP WITH TARTAR SAUCE** 2PC 1400 [税込1540]  
ザ・グリルの海老フライ タルタルソース

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

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

## SOUP & SALADS

**ONION GRATIN SOUP G** 1100 [税込1210]  
餡色玉ねぎのオニオングラタンスープ

**BROWN MUSHROOM, PARMIGIANO REGGIANO & RUCOLA SALAD** ¥ 900 [税込990] R 1400 [税込1540]  
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

**CAESAR SALAD** ¥ 750 [税込825] R 1200 [税込1320]  
ロメインレタスのシーザー・サラダ

## 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シーさを最大限に引き出せることが魅力

**LOBSTER THERMIDOR** HALF 2700 [税込2970] FULL 5200 [税込5720]  
ロブスター・テルミドール

**GRILLED ANGUS BEEF SIRLOIN - RED WINE SAUCE G** 200g 4300 [税込4730] 300g 6200 [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 & TAMARI 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 TAMBA CHICKEN - CHAMPINION CREAM SAUCE** 2600 [税込2860]  
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

## 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** 姫人参のロースト 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 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

**BABY SARDINE & JAPANESE GINGER & Ooba PEPPERONCINI - 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

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