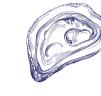


from the RAW BAR



OYSTERS

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



SCALLOP

SCALLOP CEVICHE 1200 [税込1320]
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



SHRIMP

COCKTAIL SHRIMP 1200 [税込1320]
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



FRESH CATCH

FISH CARPACCIO OF THE DAY 1600 [税込1760]
本日のカルパッチョ
詳しくはスタッフまで。



CRAB

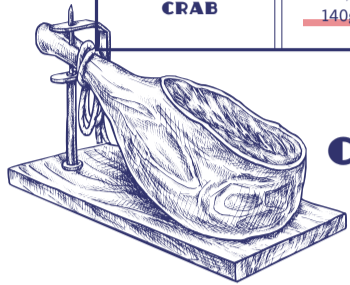
BROWN CRAB CLAWS 100g 1300 [税込1430]
スコットランド産 ブラウンクラブ
澄ましバター・ホットソース・オーロラソース
※1ピース約140g-180g オーダーは2ピースから
140g-180g/PIECE. MINIMUM ORDER FROM 2 PIECES



"THE GRILL" SEAFOOD PLATTER 4800 [税込5280]
ザ グリル シーフード・プラッター



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 \$ 1100 [税込1210] R 1700 [税込1870]
18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル

CHARCUTERIE PLATTER \$ 1800 [税込1980] R 2800 [税込3080]
シャルキトリー・プラッター
ハムやサラミの盛り合わせ

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 800 [税込880]
グリーンオリーブとフェタチーズ

CHICKEN LIVER CONFIT 900 [税込990]
鶏白レバーのコンフィ

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

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

SUMMER STRAWBERRIES & BURRATA CAPRESE WITH JAMON SERRANO 1800 [税込1980]
山梨県 Bonchiファームの夏いちごとハモンセラノ、ブッラータのカプレーゼ

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 2Pc 1400 [税込1540]
蟹クリーム・コロケ アメリケーヌ・ソース

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

WHELK BOURGUIGNON -HERB BUTTERED WHELK 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

SEASONAL VEGGIE FRITTO WITH PARMIGIANO REGGIANO 900 [税込990]
季節野菜のセモリナ・フリット ゴロツとカットしたパルミジャーノ・レッジャーノと一緒に

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

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

TRUFFLE & PARMIGIANO REGGIANO OMELETTE 1600 [税込1760]
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

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

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

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

QUATRE FROMAGES TARTE FLAMBEE 1600 [税込1760]
4種フロマージュのタルトフランベ [アルザス風ピザ]

SALAMI & JALAPENO TARTE FLAMBEE 1400 [税込1540]
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]

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]

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

SOUP & SALADS

ONION GRATIN SOUP 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 \$ 850 [税込935] R 1300 [税込1430]
ロメインレタスのシーザー・サラダ

COBB SALAD WITH SPICY SHRIMP & AVOCADO 1600 [税込1760]
スパイシーシュリンプとアボカドのコブサラダ

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ー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 [税込3190] FULL 5400 [税込5940]
ロブスター・テルミドール

GRILLED RIB EYE -CARAMELIZED ONION SAUCE 200g 4300 [税込4730] 300g 6400 [税込7040]
北海道 士幌黒牛リブロース キャラメルオニオンソース

RIB EYE PEPPER STEAK 200g 4500 [税込4950]
北海道 士幌黒牛リブロースのペッパーステーキ

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 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 十勝ハーフ牛フィレのカツレツ デミグラスソース

GRILLED PORK SHOULDER -CHECCA SAUCE 200g 2600 [税込2860]
岩手県 白金豚肩ロースのグリル フルーツ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

ANCHOVY SAUTEED BROCCOLIS ブロッコリー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 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

"GRILLED RISOTTO" WITH SEA URCHIN & PARMIGIANO 2600 [税込2860]
雲丹とパルミジャーノの焼きリゾット

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]
小海老とフルーツマトのポモドーロ

KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE -RIGATONI 1900 [税込2090]
黒毛和牛のボロネーゼ

SALMON, SCALLOP & SHRIMP CREAM SAUCE -RIGATONI 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

SEA URCHIN CREAM SAUCE -LINGUINE 2600 [税込2860]
雲丹のクリームソース

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

エコウォーター使用
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.