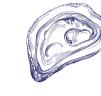


from the RAW BAR



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

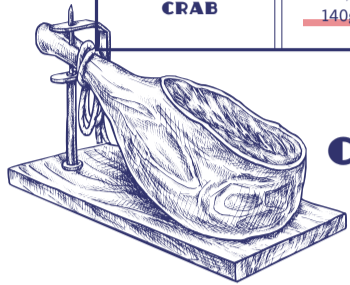
BROWN CRAB CLAWS 100g 1300 [税込1430]
スコットランド産 ブラウンクラブ
澄ましバター・ホットソース・オーロラソース
※1ピース約140g-180g オーダーは2ピースから
140g-180g/PIECE. MINIMUM ORDER FROM 2 PIECES



"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

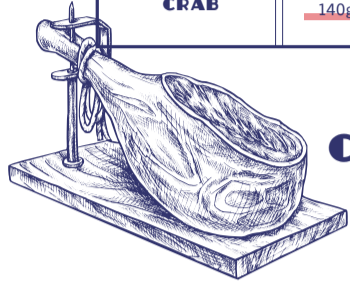
KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE -RIGATONI 1900 [税込2090]
黒毛和牛のボロネーゼ

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

<p>from the RAW BAR</p>		 <p>OYSTERS</p>	<p>FRESH OYSTERS FROM ALL OVER JAPAN ask our waiter for details! 本日入荷生牡蠣</p>
 <p>SCALLOP</p>	<p>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</p> <p>1200 [税込1320]</p>	 <p>SHRIMP</p>	<p>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</p> <p>1200 [税込1320]</p>
 <p>CRAB</p>	<p>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</p> <p>100g 1300 [税込1430]</p> <p>※1ピース約140g-180g オオーダーは2ピースから 140g-180g/PIECE, MINIMUM ORDER FROM 2 PIECES</p>	<p>"THE GRILL" SEAFOOD PLATTER ザ・グリル シーフード・プラッター</p> <p>4800 [税込5280]</p>	
		<p>OYSTER PLATTER</p> <p>HALF DOZEN 6pc 3700 [税込4070] DOZEN 12pc 7200 [税込7920]</p>	



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

¥ 1100 [税込1210] R 1700 [税込1870]

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

¥ 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 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

FISH CARPACCIO -CATCH OF THE DAY 1600 [税込1760]
本日のカルパッチョ

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、 Burrata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・コロッケ アメリカンソース

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

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

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 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!
ジー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 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 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 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