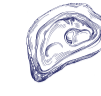


# from the RAW BAR



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

1200  
[税込1320]



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

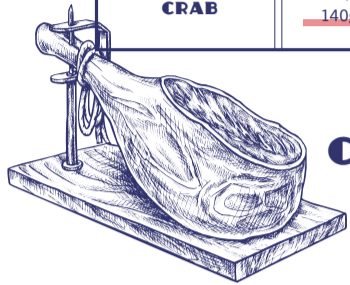
**BROWN CRAB CLAWS** 100g 1300  
スコットランド産 ブラウンクラブ [税込1430]  
澄ましバター・ホットソース・オーロラソース  
※1ピース約140g-180g オーダーは2ピースから  
140g-180g/PIECE. MINIMUM ORDER FROM 2 PIECES



**"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]



## 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** 800 [税込880]  
グリーンオリーブとフェタチーズ

**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

**SEASONAL FRUITS & BURRATA CAPRESE WITH JAMON SERRANO** 1800 [税込1980]  
山梨県 Bonchiファーム 旬のフルーツとハモンセラノー、ブル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

**TUNA & AVOCADO TARTAR** 1800 [税込1980]  
本鮪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

**PORCINI & CHICKEN GRATIN** 1400 [税込1540]  
ポルチーニ茸とあべ鶏のグラタン

**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 ブール・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]  
宮城県 黒毛和牛リブロース キャラメルオニオンソース

**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** 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

**PARMESAN RISOTTO WITH OYSTER MUSHROOM & TRUFFLES** 2400 [税込2640]  
あわび茸のチーズリゾット トリュフ風味

**BABY SARDINE & MAITAKE MUSHROOM PEPERONCINI - SPAGHETTI** 1600 [税込1760]  
しらすと舞茸のペペロンチーノ

**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

**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

**GORGONZOLA CREAM SAUCE WITH CHESTNUT - PENNE** 1900 [税込2090]  
栗とゴルゴンゾーラのクリームソース