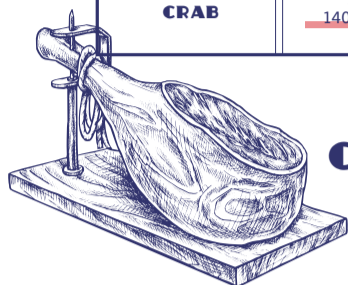


from the RAW BAR

 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	LOCH DUART SALMON, SALMON ROE & SCALLOP CARPACCIO with celeriac puree & beet dressing ロック・ドゥアートのサーモン、 いくら、帆立のカルパッチョ 根セロリのピューレとビーツドレッシング 2200 [税込2420]
 CRAB	KING CRAB with clarified butter 北海道・根室 イバラ蟹 澄ましバター 100g 1600 [税込1760] ※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]

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

FRUITS TOMATOES & BURRATA CAPRESE WITH JAMON SERRANO 1800 [税込1980] **G**
フルーツトマトとハモンセラノ、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

CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE 2PC 1400 [税込1540] **G**
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 BOURGIGNON -HERB BUTTERED WHELK 1200 [税込1320] **G**
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] **G**
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

GRILLED RIB EYE -CARMELIZED ONION SAUCE 200g 4300 [税込4730] 300g 6400 [税込7040] **G**
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 BOURGIGNON 3200 [税込3520] **G**
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] **G**
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 京人参のロースト 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] **G**
欧風ビーフ・カレー

BABY SARDINE & MAITAKR 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] **G**
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