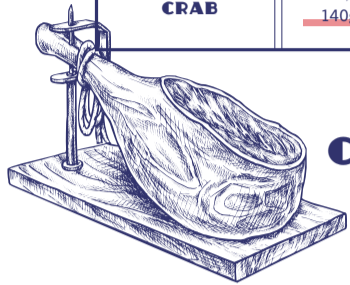


from the RAW BAR

 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・ドゥアード・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]	 "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	DOZEN 12PC	
						3700 [税込4070]	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
18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル

¥ 1100 [税込1210] ¥ 1700 [税込1870]

MORTADELLA

モルタデッラ

700 [税込770]

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] ¥ 2800 [税込3080]

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]
フルーツトマトとハモンセラーノ、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

CREAMY CRAB CROQUETTA WITH SAUCE AMERICAINE 2PC 1400 [税込1540]
蟹クリーム・コロケ アメリケヌ・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

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

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] ¥ 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] ¥ 1300 [税込1430]
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

LOCH DUART SALMON MEUNIER -BEURRE NOISETTE 2800 [税込3080]
ロック・ドゥアード・サーモンのムニエル ブール・ノワゼット

GRILLED FILLET -SAUCE AUX TRUFFES 200g 7800 [税込8580]
黒毛和牛フィレ肉のステーキ ソース・オ・トリュフ

GRILLED RIB EYE -CAMELIZED ONION SAUCE 200g 4300 [税込4730] 300g 6400 [税込7040]
黒毛和牛リブローズ 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 十勝ハーブ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 フルーツト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

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 京人参のロースト 600 [税込660]

BABY CABBAGE FRITTO 芽キャベツのフリット 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

LOBSTER TOMATO CREAM RISOTTO 2900 [税込3190]
ロブスターのトマトクリームリゾット

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

KING CRAB & ROASTED SHIMONITA LEEK TOMATO CREAM SAUCE -LINGUINE 2200 [税込2420]
北海道・根室 イバラ蟹と下仁田葱ローストのトマトクリーム