

THE GRILL

Standard Course

THE GRILLのおすすめメニューを揃えた、
全8品のスタンダード・コース

APPETIZER

CARPACCIO OF THE DAY
本日のカルパッチョ

CAESAR SALAD
ロメインレタスのシーザーサラダ

CREAMY CRAB CROQUETTA
WITH SAUCE AMERICAINE
蟹クリームコロッケ アメリケヌソース

JAMON DE TERUEL
18ヶ月熟成 ハモン・デ・テルエル

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

MAIN DISH

GRILLED PORK SHOULDER -MUSTARD SAUCE
岩手県 白金豚肩ロースのグリル マスタードソース

KUROGE WAGYU BEEF BOLOGNESE -RIGATONI
黒毛和牛のボロネーゼ リガトーニ

DESSERT

デザート

¥5,500 [税込]

THE GRILL

Special Course

自慢の土幌黒牛のグリルや
欧風ビーフ・カレーを含む全8品のスペシャル・コース

APPETIZER

SEAFOOD PLATTER
シーフード・プラッター

CHARCUTERIE PLATTER
シャルキトリー・プラッター

CAESAR SALAD
ロメインレタスのシーザーサラダ

CREAMY CRAB CROQUETTA
WITH SAUCE AMERICAINE
蟹クリームコロッケ アメリケヌソース

CALAMARI FRITTO
イカのセモリナフリット

MAIN DISH

GRILLED RIB EYE
-CARAMELIZED ONION SAUCE
宮城 黒毛和牛リブロースのグリル キャラメルオニオンソース

GRILLED SEASONAL VEGGIES
季節野菜のグリル

SALMON, SCALLOP
& SHRIMP CREAM SAUCE -RIGATONI
サーモンと帆立、海老のクリームパスタ リガトーニ

DESSERT

デザート

¥7,700 [税込]