

The image shows the interior of a restaurant named Janu Grill. The space is characterized by large, floor-to-ceiling windows that offer a view of a city skyline. The ceiling features a series of horizontal wooden slats. In the foreground, there are several dining tables set with white linens, glassware, and plates. The chairs are dark with a leather-like finish. The overall atmosphere is warm and modern.

JANU GRILL

JANU GRILL WEEKDAY LUNCH COURSE

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Eggs, Parmesan Cheese (D) 7,500
シーザーサラダ ベーコン 平飼卵 パルメザンチーズ

Or または

Garden Salad, Soy Sauce Koji & Ginger Dressing (VG/G)
ガーデンサラダ 醤油麹と生姜のドレッシング

Or または

Green Asparagus, Onion, Chorizo Quiche (D/G)
グリーンアスパラガス オニオン チョリソーのキッシュ

Turnip Cream Soup (D)
蕪のスープ

Choice of 1 Main Dish
メインディッシュを以下よりおひとつお選びください

Fish of the Day 120g, Potato Gratin, Saffron & Clam Sauce (D)
本日の魚 ジャガイモのグラタン サフランとアサリのソース

◆ Sakurajima Pork Shoulder 140g, Smoked Paprika Chimichurri Sauce
桜島美湯豚肩ロース スモークパプリカのチミチュリソース

Kurohana Beef Rump 100g, Green Pepper Sauce +2,000 (D)
黒樺牛ランブ グリーンペッパーソース

Choice of 1 Side Dish
サイドディッシュを以下よりおひとつお選びください

Mashed Potatoes (V/D) | Grilled Asparagus (VG)

◆ French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Salt (VG)
マッシュドポテト | アスパラガスのグリル
フレンチフライ 自家製スパイスまたはソルト

Dessert of the Day (D/N/G)
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

JANU GRILL WEEKDAY LUNCH SET

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Lunch sets include a garden salad and your choice of coffee or tea.

Roasted Japanese Beef Rice Bowl comes with coffee or tea only.

ランチセットには、ガーデンサラダとコーヒーまたは紅茶がつきます

ローストビーフ丼には、コーヒーまたは紅茶のみをご用意いたします

Beef Stroganoff Butter Rice (D/G) ビーフストロガノフ バターライス	3,500
---	-------

Beef Curry with Steamed Rice Cheese, Raisin, Fried Onion (D/G) ビーフカレーライス チーズレーズン フライドオニオン	3,500
--	-------

◆ Janu Burger	4,500
Beef Patty, TOKYO X Bacon Jam, Grilled Onion, Tomato, Avocado, Vegan Cheese (G) French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Salt (VG) ジャヌバーガー 経産牛パテ TOKYO Xベーコンジャム 淡路島玉葱のグリル トマト アボカド ヴィーガンチーズ フレンチフライ 自家製スパイスまたはソルト	

Beef Stew with Grilled Vegetables (D/G) ビーフシチュー グリルベジタブル	4,000
---	-------

Roasted Japanese Beef Rice Bowl & Minestrone Avocado & Wasabi Mayonnaise, Ponzu, Parmesan Cheese (D/G) 経産牛のローストビーフ丼とミネストローネ アボカド山葵マヨネーズ ポン酢 パルメザンチーズ	4,000
--	-------

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

JANU GRILL WEEKEND LUNCH COURSE

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Eggs, Parmesan Cheese (D) 8,600
シーザーサラダ ベーコン 平飼卵 パルメザンチーズ

Or または

Garden Salad, Soy Sauce Koji & Ginger Dressing (VG/G)
ガーデンサラダ 醤油麹と生姜のドレッシング

Or または

Green Asparagus, Onion, Chorizo Quiche (D/G)
グリーンアスパラガス オニオン チョリソーのキッシュ

Fish of the Day 120g, Potato Gratin, Saffron & Clam Sauce (D)
本日の魚 ジャガイモのグラタン サフランとアサリのソース

Choice of 1 Main Dish
メインディッシュを以下よりおひとつお選びください

◆ Sakurajima Pork Shoulder 140g, Smoked Paprika Chimichurri Sauce
桜島美湯豚肩ロース スモークパプリカのチミチュリソース

Kurohana Beef Rump 100g, Green Pepper Sauce (D)
黒樺牛ランプ グリーンペッパーソース

Australian Angus Beef Sirloin, 100g Green Pepper Sauce +2,000
オーストラリア産アンガスビーフサーロイン グリーンペッパーソース

◆ Japanese Beef Rib Loin 150g, Green Pepper Sauce (D) +7,800
褐色和牛(あか牛)リブロイン グリーンペッパーソース

Choice of 1 Side Dish
サイドディッシュを以下よりおひとつお選びください

Mashed Potatoes (V/D) | Grilled Asparagus (VG)

◆ French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Salt (VG)
マッシュドポテト | アスパラガスのグリル
フレンチフライ 自家製スパイスまたはソルト

Dessert of the Day (D/N/G)
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

JANU GRILL EXCLUSIVE LUNCH COURSE

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Eggs, Parmesan Cheese (D) 9,800
シーザーサラダ ベーコン 平飼い卵 パルメザンチーズ

Or または

Garden Salad, Soy Sauce Koji & Ginger Dressing (VG/G)
ガーデンサラダ 醤油麹と生姜のドレッシング

Or または

Green Asparagus, Onion & Chorizo Quiche (D/G)
グリーンアスパラガス オニオン チョリソーのキッシュ

Turnip Cream Soup (D)
蕪のスープ

Fish of the Day 120g, Potato Gratin, Saffron & Clam Sauce (D)
本日の魚 ジャガイモのグラタン サフランとアサリのソース

Choice of 1 Main Dish
メインディッシュを以下よりおひとつお選びください

◆ Sakurajima Pork Shoulder 140g, Smoked Paprika Chimichurri Sauce
桜島美湯豚肩ロース スモークパプリカのチミチュリソース

Kurohana Beef Rump 100g, Green Pepper Sauce (D)
黒樺牛ランプ グリーンペッパーソース

Australian Angus Beef Sirloin 100g, Green Pepper Sauce +2,000
オーストラリア産アンガスビーフサーロイン グリーンペッパーソース

◆ Japanese Beef Rib Loin 150g, Green Pepper Sauce (D) +7,800
褐色和牛(あか牛)リブロイン グリーンペッパーソース

Choice of 1 Side Dish
サイドディッシュを以下よりおひとつお選びください

Mashed Potatoes (V/D) | Grilled Asparagus (VG)

◆ French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Salt (VG)
マッシュドポテト | アスパラガスのグリル
フレンチフライ 自家製スパイスまたはソルト

Dessert of the Day (D/N/G)
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

APPETISERS

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

7 kinds of Vegetable Stick with Dried Tomato & Olive Dip Chipotle Sauce (VG/N/G) 7種類のベジタブルスティック ドライトマト&オリーブのディップとチポトレソース	2,200
Roasted Broccoli, Tahini Sauce, Homemade Dukkah (VG/N) ブロッコリーのロースト タヒニソース 自家製デュカ	2,200
Green Asparagus, Onion, Chorizo Quiche (D/G) グリーンアスパラガス オニオン チョリソーのキッシュ	2,200
Garden Salad, Quinoa, Candied Walnuts, Avocado Soy Sauce Koji & Ginger Dressing (VG/N/G) ガーデンサラダ キヌア キャンディーウォルナッツ アボカド 醤油麹と生姜のドレッシング	2,200
Home-Smoked Shinshu Salmon, Avocado Oil, Dill, Soy Whipped Cream 信州サーモンの自家製スモーク アボカドオイル デイル 豆乳ホイップクリーム	2,800
◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Eggs, Parmesan Cheese (D) シーザーサラダ ベーコン 平飼卵 パルメザンチーズ	2,800
Cobb Salad Chicken Breast, Shrimp, Avocado, Boiled Egg, Tomato & Cucumber (D) コブサラダ チキン シュリンプ アボカド ゆで卵 トマト キュウリ	2,800
Seared Tuna Carpaccio with Ponzu Sauce (D/G) マグロのシアード ポン酢 カルパッチョ仕立て	3,200

SOUP

◆ Turnip Cream Soup (D) 蕪のスープ	1,800
Vegetable Minestrone (VG) ベジタブルミネストローネ	1,800
Clam Chowder (D/G) クラムチャウダー	2,200

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

MAINS

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Beef Curry with Steamed Rice 3,500
Cheese, Raisin, Fried Onion (D/G)
ビーフカレーライス
チーズレーズン フライドオニオン

Beef Stew with Grilled Vegetables (D/G) 4,000
ビーフシチュー グリルベジタブル

Roasted Japanese Beef Rice Bowl & Minestrone 4,000
Avocado & Wasabi Mayonnaise, Ponzu, Parmesan Cheese (D/G)
経産牛のローストビーフ丼とミネストローネ
アボカド山葵マヨネーズ ポン酢 パルメザンチーズ

◆ Janu Burger 4,500
Beef Patty, TOKYO X Bacon Jam, Grilled Onion, Tomato, Avocado, Vegan Cheese (G)
French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Salt (VG)
ジャヌバーガー
経産牛パテ TOKYO Xベーコンジャム 淡路島玉葱のグリル トマト アボカド ヴィーガンチーズ
フレンチフライ 自家製スパイスまたはソルト

Australian Angus Beef Sirloin 180g 7,200
オーストラリア産アングスビーフサーロイン

MANGEN Pork Chop 300g 7,800
さの萬 萬幻豚ポークチョップ

◆ Shimane Prefecture Matsunaga Beef Sirloin 180g 9,600
島根県まつなが牛サーロイン(経産牛)

Kurohana Beef Rump 180g 9,600
黒樺牛ランプ

Bone-in Kuroge Wagyu Loin 1.2kg 36,000
黒毛和牛骨付きロース

SAUCES

Choice of 2 Sauces for Beef & Pork Dish
ビーフまたはポークのメインには、ソースを以下よりおふたつお選びください

Green Pepper (D)
グリーンペッパー

Beef Gravy
ビーフグレイビー

◆ Smoked Paprika Chimichurri (VG)
スモークパプリカ チミチュリ

Homemade Ponzu (G)
自家製ポン酢

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

SEAFOOD

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Fish of the Day 120g, Potato Gratin, Saffron & Clam Sauce (D) 本日の魚 ジャガイモのグラタン サフランとアサリのソース	7,200
Grilled Whole Lobster, Lemon, Organic Olive Oil カナダ産 ホール ロブスターのグリル レモン オーガニックオリーブオイル	9,800

SIDE DISH

Green Mixed Leaf Salad, White Balsamic Dressing (VG) グリーンミックスリーフサラダ ホワイトバルサミコドレッシング	1,600
Grilled Shiitake Mushroom (VG) 禅丸椎茸のグリル	1,800
Macaroni & Cheese (V/D/G) マック & チーズ	1,800
◆ French Fries Choice of Homemade Spice (D/N) or Salt (VG) フレンチフライ 自家製スパイスまたはソルト	2,000
Mashed Potatoes (V/D) マッシュドポテト	2,200
Ratatouille (VG) ラタトゥイユ	2,400
Grilled Asparagus (VG) アスパラガスのグリル	2,400

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

DESSERT

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Baked Cheesecake, Berries Sauce, Whipped Cream (V/D/G) ベイクドチーズケーキ ベリーソースとホイップクリーム	1,800
Vegan Chocolate Tart (VG/N/G) ヴィーガンチョコレートタルト	2,200
◆ Janu Grill Original Chiboust Yuzu Coconut Lemon (D/N/G) ジャヌ グリル オリジナルシブースト 柚子 ココナッツ レモン	2,200
Strawberry & Champagne Sundae (D/N/G) ストロベリーシャンパンサンデー	2,800

JUNIOR MENU

French Fries (VG) フレンチフライ	1,200
Seafood Macaroni Gratin (D/G) シーフードマカロニグラタン	1,500
Spaghetti, Beef & Pork Bolognese (D/G) スパゲッティ 牛肉と豚肉のボロネーゼ	1,900
Omelet Rice, Steamed Vegetables (D) オムライス 温野菜	2,600
Deep-Fried Shrimp, Tartar Sauce (D/G) Choice of Rice or Milk Bread 有頭エビフライ タルタルソース ライスまたはミルクパン	2,900
Kids Hamburg Plate with French Fries, Chicken Nuggets (D/G) Choice of Rice or Milk Bread キッズハンバーグプレート フレンチフライ チキンナゲット ライスまたはミルクパン	2,900
Ice Cream (V/D) Vanilla Strawberry Chocolate アイスクリーム バニラ ストロベリー チョコレート	900

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

COLLABORATION WITH TRADMAN'S BONSAI

JANU GRILL FESTIVE DINNER COURSE

AMUSE

16,800

Turnip Soup, Sansho Bud (D)

蕪のスープ 木の芽

APPETISER

Lobster, Flounder, Salmon, Avocado, Watercress

Kujo Leek, Mitsuba Leaf (G)

オマール海老 平目 サーモン アボカド クレソン

九条葱 三つ葉

FISH

Fish of the Day, Tomato, Spinach, Pie

Burdock, Beetroot, Purple Sweet Potato, Ginkgo Nut, Chestnut

Sansho Bud Miso, Stock (D/G)

本日の魚 トマト ほうれん草 パイ

牛蒡 ビーツ 紫芋 銀杏 栗

木の芽味噌 出汁

MAIN

Matsunaga Beef Tenderloin

Potato, Asparagus, Maitake Mushroom, Mushroom, Daikon Radish, Carrot

Red Wine Sauce (D)

まつなが牛テンダーロイン

ジャガイモ アスパラガス 舞茸 マッシュルーム 大根 人参

赤ワインソース

DESSERT

Black Sesame Panna Cotta, Pistachio Biscuit, Beni Madonna Orange

Vanilla Ice Cream, Pistachio, Rice Flour Crumble (D/N/G)

黒胡麻のパンナコッタ ピスタチオのビスキュイ 紅まどんな

バニラアイスクリーム ピスタチオ 米粉クランブル

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

COLLABORATION WITH TRADMAN'S BONSAI

JANU GRILL FESTIVE DINNER COURSE

APPETISER 20,400

Lobster, Flounder, Salmon, Avocado, Watercress
Three Kinds of Caviar, Kujo Leek, Mitsuba Leaf (G)
オマール海老 平目 サーモン アボカド クレソン
3種のキャビア 九条葱 三つ葉

SOUP

Turnip Soup
Duck, Yuzu, Sansho Bud (D)
蕪のスープ
鴨肉 柚子 木の芽

FISH

Fish of the Day, Tomato, Spinach, Pie
Burdock, Beetroot, Purple Sweet Potato, Ginkgo Nut, Chestnut
Sansho Bud Miso, Stock (D/G)
本日の魚 トマト ほうれん草 パイ
牛蒡 ビーツ 紫芋 銀杏 栗
木の芽味噌 出汁

MAIN

Matsunaga Beef Tenderloin
Potato, Asparagus, Maitake Mushroom, Mushroom, Daikon Radish, Carrot
Red Wine Sauce (D)
まつなが牛テンダーロイン
ジャガイモ アスパラガス 舞茸 マッシュルーム 大根 人参
赤ワインソース

DESSERT

Black Sesame Panna Cotta, Pistachio Biscuit, Beni Madonna Orange
Vanilla Ice Cream, Pistachio, Rice Flour Crumble (D/N/G)
黒胡麻のパンナコッタ ピスタチオのビスキュイ 紅まどんな
バニラアイスクリーム ピスタチオ 米粉クランブル

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

APPETISERS

◆...Chef 's Recommendation シェフのおすすめ

7 kinds of Vegetable Stick with Dried Tomato & Olive Dip Chipotle Sauce (VG/N/G) 7種類のベジタブルスティック ドライトマト&オリーブのディップとチポトレソース	2,200
Roasted Broccoli, Tahini Sauce, Homemade Dukkah (VG/N) ブロッコリーのロースト タヒニソース 自家製デュカ	2,200
Garden Salad, Quinoa, Candied Walnuts, Avocado Soy Sauce Koji & Ginger Dressing (VG/N/G) ガーデンサラダ キヌア キャンディーウォルナッツ アボカド 醤油麹と生姜のドレッシング	2,200
Azabu Tornado Sausage with Marjoram マジョラム入り 麻布トルネードソーセージ	2,700
Caesar Salad, Bacon, Free-range Eggs, Parmesan Cheese (D) シーザーサラダ ベーコン 平飼い卵 パルメザンチーズ	2,800
Cobb Salad Chicken Breast, Shrimp, Avocado, Boiled Egg, Tomato & Cucumber (D) コブサラダ チキン シュリンプ アボカド ゆで卵 トマト キュウリ	2,800
◆ Home-Smoked Shinshu Salmon, Avocado Oil, Dill, Soy Whipped Cream 信州サーモンの自家製スモーク アボカドオイル デイル 豆乳ホイップクリーム	2,800
◆ Octopus Ajillo タコのアヒージョ	3,000
Seared Tuna Carpaccio with Ponzu Sauce (D/G) マグロのシアード ポン酢 カルパッチョ仕立て	3,200
HAL Caviar 50g with Potato Pancakes (D/G) HAL キャビア 50g とポテトパンケーキ	63,000

SOUP

Turnip Cream Soup (D) 蕪のスープ	1,800
Vegetable Minestrone (VG) ベジタブルミネストローネ	1,800
◆ Clam Chowder (D/G) クラムチャウダー	2,200

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。