

JANU GRILL



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

Burdock & Ginger Soup, Truffle (D)
牛蒡と生姜のスープ トリュフ

Grilled Fish of the Day, Brown Butter Sauce, Braised Endive, Trout Roe (D)
本日の魚のグリル 焦がしバターソース アンディーブのブレゼと鱈のいくら添え

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 (D) +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 Plain (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プレーン

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 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

Burdock & Ginger Soup, Truffle (D)

牛蒡と生姜のスープトリュフ

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

Grilled Fish of the Day, Brown Butter Sauce, Braised Endive, Trout Roe (D)
本日の魚のグリル 焦がしバターソース アンディーブのブレゼと鱈のいくら添え

- ♦ 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) +2,000
黒樺牛ランプ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 Plain (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プレーン

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, Steamed Rice

Cheese, Raisin, Fried Onion (D/G)

3,500

ビーフカレーライス

チーズ レーズン フライドオニオン

♦ 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 Plain (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プレーン

Beef Stew, 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

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 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

Grilled Fish of the Day, Brown Butter Sauce, Braised Endive, Trout Roe (D)
本日の魚のグリル 焦がしバターソース アンディープのブレゼと鱈のいくら添え

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 (D) +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 Plain (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プレーン

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

LUNCH À LA CARTE MENU APPETISERS

♦...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

7 kinds of Vegetable Stick, 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ツ アボカド 醤油麹と生姜のドレッシング	2,200
Home-Smoked Fujisan Salmon, Avocado Oil, Dill, Soy Whipped Cream 富士山サーモンの自家製スモーク アボカドオイルディル 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
Seared Tuna Carpaccio, 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

Burdock & Ginger Soup, Truffle (D) 牛蒡と生姜のスープトリュフ	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

MAINS

♦...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Beef Curry, 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
Beef Stew, 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
♦ Janu Burger Beef Patty, TOKYO X Bacon Jam, Grilled Onion Tomato, Avocado, Vegan Cheese (G) French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (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プレーン	4,500
Australian Angus Beef Sirloin 180g オーストラリア産アンガスビーフサーロイン	7,200
MANGEN Pork Chop 300g さの萬 萬幻豚ポークチョップ	7,800
♦ Shimane Prefecture Matsunaga Beef Sirloin 180g 島根県まつなが牛サーロイン(経産牛)	9,600
Kurohana Beef Rump 180g 黒樺牛ランプ	9,600
Bone-in Kuroge Wagyu Loin 1.2kg 黒毛和牛骨付きロース	36,000

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

SEAFOOD

♦...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Grilled Fish of the Day, Brown Butter Sauce, Braised Endive, Trout Roe (D) 本日の魚のグリル 焦がしバターソース アンディーブのブレゼと鱈のいくら添え	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) 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 Plain (VG) フレンチフライ 自家製スパイスまたはプレーン	2,000
Mashed Potatoes (V/D) マッシュドポテト	2,200
Ratatouille (VG) ラタトウイユ	2,400
Grilled Asparagus (VG) アスパラガスのグリル	2,400

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
Omurice, 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, 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。

JANU GRILL DINNER COURSE

AMUSE BOUCHE

食前に一口のお楽しみを

20,400

APPETISER

Duck Confit, Grapefruit & Cream Cheese Salad (D)
鴨のコンフィ グレープフルーツとクリームチーズのサラダ仕立て

SOUP

Burdock & Ginger Soup, Truffle (D)
牛蒡と生姜のスープトリュフ

FISH

Grilled Fish of the Day, Brown Butter Sauce
Braised Endive, Trout Roe (D)
本日の魚のグリル 焼がしバターソース
アンディーブのブレゼと鱈のいくら添え

MAIN

Grilled Japanese Beef Fillet, Beef Gravy, Yuzu Pepper
Turnip, Broccolini
国産牛フィレのグリルビーフグレイビー 柚子胡椒
小蕪 ブロッコリーニ

DESSERT

Lemon & Coconut Pâté Filo, Vanilla Ice Cream, Raspberry Sauce (D/N/G)
レモンとココナッツのパートフィロ バニラアイスクリーム ラズベリーソース

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

WINE PAIRING

Champagne & Two-Glass Wine Pairing
乾杯のシャンパンと2種のワインペアリング

7,500

A wine pairing option curated by the Chef Sommelier is available for your dinner course.
コースをご注文のお客さまには、シェフソムリエが厳選したワインペアリングをお楽しみいただけます。

JANU GRILL DINNER COURSE

AMUSE BOUCHE 16,800
食前に一口のお楽しみを

APPETISER

Duck Confit, Grapefruit & Cream Cheese Salad (D)
鴨のコンフィ グレープフルーツとクリームチーズのサラダ仕立て

FISH

Grilled Fish of the Day, Brown Butter Sauce
Braised Endive (D)
本日の魚のグリル 焦がしバターソース
アンディーブのブレゼ

MAIN

Grilled Japanese Beef Sirloin, Beef Gravy, Yuzu Pepper
Turnip, Broccolini
国産牛サーロインのグリル ビーフグレイビー 柚子胡椒
小蕪 ブロッコリーニ

DESSERT

Lemon & Coconut Pâté Filo, Vanilla Ice Cream, Raspberry Sauce (D/N/G)
レモンとココナッツのパートフィロ バニラアイスクリーム ラズベリーソース

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

WINE PAIRING

Champagne & Two-Glass Wine Pairing 7,500
乾杯のシャンパンと2種のワインペアリング

A wine pairing option curated by the Chef Sommelier is available for your dinner course.
コースをご注文のお客さまには、シェフソムリエが厳選したワインペアリングをお楽しみいただけます。

DINNER À LA CARTE MENU APPETISERS

♦...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

7 kinds of Vegetable Stick, 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) プ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ツ アボカド 醤油麹と生姜のドレッシング	2,200
Azabu Tornado Sausage, 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 Fujisan Salmon, Avocado Oil, Dill, Soy Whipped Cream 富士山サーモンの自家製スモーク アボカドオイル ディ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, 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 & Potato Pancakes (D/G) HAL キャビア 50g とポテトパンケーキ	63,000

SOUP

Burdock & Ginger Soup, Truffle (D) 牛蒡と生姜のスープ トリュフ	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

MAINS

♦...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

JAPAN

Grilled Tanba Kurodori Chicken Leg, Diavolo Style 400g 丹波黒どりモモ肉のスパイシーグリルディアボロ風	6,800
MANGEN Pork Chop 300g さの萬 萬幻豚ポークチョップ	7,800
♦ Shimane Prefecture Matsunaga Beef Sirloin 180g 島根県まつなが牛サーロイン(経産牛)	9,600
Kurohana Beef Rump 180g 黒樺牛ランプ	9,600
♦ Japanese Beef Rib Loin 180g 褐色和牛(あか牛)リブロイン	13,800
Oumi Beef Ribeye 180g 近江牛リブアイ	15,800
Kurohana Beef Tenderloin 180g 黒樺牛テンダーロイン	19,800
♦ Bone-in Kuroge Wagyu Loin 1.2kg 黒毛和牛骨付きロース	36,000

REST OF THE WORLD

Australian Angus Beef Sirloin 180g オーストラリア産アンガスビーフサーロイン	7,200
New Zealand Grass Fed Sirloin 220g ニュージーランド産グラスフェッドサーロイン	8,200

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	Bearnaise (D) ベアルネーズ	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	Beef Gravy ビーフグレイビー	

SEAFOOD

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Grilled Fish of the Day, Brown Butter Sauce, Braised Endive, Trout Roe (D) 本日の魚のグリル 焼がしバターソース アンディーブのブレゼと鱈のいくら添え	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

Mixed Green 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) 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 Plain (VG) フレンチフライ 自家製スパイスまたはプレーン	2,000
Ratatouille (VG) ラタトウイユ	2,000
Garlic Mashed Potatoes (V/D) ガーリックマッシュドポテト	2,200
Grilled Asparagus (VG) アスパラガスのグリル	2,400

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
3 Assorted Cheese Platter (D) チーズ3種盛り合わせ	2,300

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
Omurice, 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, 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