

JANU GRILL



CHEF'S DINNER COURSE 'PRINTEMPS'

AMUSE BOUCHE

食前に一口のお楽しみを

20,400

APPETISER

Bonito, Scallops, Watercress Sauce, Spring Vegetable Salad (D)
初鰹と帆立 クレソンのソース 春野菜のサラダ

SOUP

Spring Cabbage & Onion Soup (D)
春キャベツと新玉葱のスープ

FISH

Grilled Fish of the Day, Asparagus, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce
本日の魚のグリル アスパラガス 芽キャベツ 柚子ソース

MAIN

Grilled Japanese Beef Tenderloin
Anchovy-Infused Mashed Potatoes, Butterbur Oil (D)
国産牛テンダーロインのグリル
アンチョビ風味のマッシュポテト フキノトウのオイル

DESSERT

Strawberry Crème d'Anjou, Ice Cream (D/N/G)
苺のクレームダンジュ アイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

WINE PAIRING

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。

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

NV Telmont Réserve Brut, Champagne, France

テルモン レゼルヴ プリュット シャンパーニュ フランス

2024 Dunham Shirley Mays Columbia Valley Washington, U.S.A

ダンハム セラーズ シャリー メイズ コロンビアヴァレー ワシントン アメリカ

2022 Viña Cobos Felino Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina

ヴィーニャ コボス フェリーノ カベルネソーヴィニヨン メンドーサルゼンチン

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

DINNER COURSE

AMUSE BOUCHE

食前に一口のお楽しみを

16,800

APPETISER

Bonito, Scallops, Watercress Sauce, Spring Vegetable Salad (D)
初鰹と帆立 クレソンのソース 春野菜のサラダ

FISH

Grilled Fish of the Day, Asparagus, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce
本日の魚のグリル アスパラガス 芽キャベツ 柚子ソース

MAIN

Grilled Japanese Beef Sirloin
Anchovy-Infused Mashed Potatoes, Butterbur Oil (D)
国産牛サーロインのグリル
アンチョビ風味のマッシュポテト フキノトウのオイル

DESSERT

Strawberry Crème d'Anjou, Ice Cream (D/N/G)
苺のクレームダンジュ アイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

WINE PAIRING

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。

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

NV Telmont Réserve Brut, Champagne, France
テルモン レゼルヴ ブリュット シャンパーニュ フランス

2024 Dunham Shirley Mays Columbia Valley Washington, U.S.A
ダンハム セラズ シャリー メイズ コロンビアヴァレー ワシントン アメリカ

2022 Viña Cobos Felino Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina
ヴィーニャ コボス フェリーノ カベルネソーヴィニヨン メンドーサ アルゼンチン

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

SALAD

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

- ◆ Colourful Vegetable Salad, Shrimp, Scallops, Red Bell Pepper & Tahini Sauce 3,200
彩り野菜のサラダ 海老 帆立 赤パプリカとタヒニソース
- ◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Egg, Parmesan Cheese (D) 2,800
シーザーサラダ ベーコン 平飼い卵 パルメザンチーズ
- Garden Salad, Quinoa, Candied Walnuts, Avocado 2,200
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
- Cobb Salad 2,800
Chicken Breast, Shrimp, Avocado, Boiled Egg, Tomato, Cucumber (D)
コブサラダ
鶏ムネ肉 海老 アボカド ゆで卵 トマト きゅうり

APPETISERS

- ◆ Roasted Broccoli, Tahini Sauce, Homemade Dukkah (VG/N) 2,200
ブロッコリーのロースト タヒニソース 自家製デュカ
- ◆ Home-Smoked Salmon, Onion Purée, Onion, Cucumber, Leek Fritto (D) 2,800
自家製スモーク サーモン オニオンピューレ 新玉葱 きゅうり 西洋ネギのフリット
- Shrimp & Scallops Ajillo 3,000
海老と帆立のアヒージョ
- Seared Tuna Carpaccio, Ponzu Soy Sauce (D/G) 3,200
マグロのシアード ポン酢 カルパッチョ仕立て
- HAL Caviar 50g & Potato Pancakes (D/G) 63,000
HAL キャビア 50g とポテトパンケーキ

SOUP

- ◆ Spring Cabbage & Onion Soup, Whelk (D) 2,000
春キャベツと新玉葱のスープ つぶ貝
- Clam Chowder (D/G) 2,200
クラムチャウダー
- Spring Cabbage Pot-au-Feu, Vegan Sausage (VG) 1,800
ヴィーガンソーセージポトフ
- Vegetable Minestrone (VG) 1,800
ベジタブル ミネストローネ

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

MAINS

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

CHICKEN

Grilled Tamba Kurodori Chicken Leg, Diavolo Style 400g 6,800
丹波黒どりモモ肉のスパイスグリル ディアボロ風

PORK

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

BEEF

◆ A5 Kuroge Wagyu Sirloin of the Day 180g starting at 15,000
本日の特選A5黒毛和牛サーロイン

◆ Japanese Beef Loin 180g 13,800
あか牛背肉

◆ Bone-in Kuroge Wagyu Loin 1.2kg 36,000
黒毛和牛骨付きロイン

Shimane 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
黒樺牛ランブ

Oumi Beef Ribeye 180g 15,800
近江牛リブアイ

Kurohana Beef Tenderloin 180g 19,800
黒樺牛テnderロイン

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

New Zealand Grass Fed Beef Sirloin 220g 8,200
ニュージーランド産グラスフェッドビーフサーロイン

SAUCES

Choice of 1 sauce for beef dishes, 2 sauces for pork dishes

Beef dishes come with the chef's recommended seasonal sauce and your choice of 1 sauce.

お好みのソースを、ビーフのメインには1種類、ポークのメインには2種類お選びいただけます。

ビーフはジャヌ グリル特製 季節のおすすめソースと、お好みのソース1種類とともにご提供いたします。

◆ Green Pepper (D) Homemade Ponzu Soy Sauce (G)
グリーンペッパー 自家製ポン酢

Beef Gravy Smoked Paprika Chimichurri (VG)
ビーフグレイビー スモークパプリカチミチュリ

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

SEAFOOD

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Grilled Fish of the Day, Asparagus, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce 本日の魚のグリル アスパラガス 芽キャベツ 柚子ソース	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

◆ Grilled Bamboo Shoot (VG) タケノコのグリル	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
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
Ratatouille (VG) ラタトゥイユ	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

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

DESSERT

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

◆ 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
◆ Grapefruit & Pistachio Sundae (D/N/G) グレープフルーツ & ピスタチオサンデー	2,800
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

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 Prawn, 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 (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。