

# JANU GRILL



# JANU GRILL EXCLUSIVE LUNCH COURSE

---

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

- ◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Egg, 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

Colourful Vegetable Salad, Red Bell Pepper & Tahini Sauce (VG)  
彩り野菜のサラダ 赤パプリカとタヒニソース

---

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

---

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

---

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) +1,000  
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) +1,000  
オーストラリア産アングスビーフサーロイン グリーンペッパーソース

- ◆ Japanese Beef Loin 150g, Green Pepper Sauce (D) +5,000  
あか牛背肉 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  
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

(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。

## JANU GRILL LUNCH COURSE

---

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

- ◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Egg, Parmesan Cheese (D) 7,600  
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

Colourful Vegetable Salad, Red Bell Pepper & Tahini Sauce (VG)  
彩り野菜のサラダ 赤パプリカとタヒニソース

---

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

---

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, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce  
本日の魚のグリル 芽キャベツ 柚子ソース

- ◆ 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 (D) +1,000  
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) +1,000  
オーストラリア産アングスビーフサーロイングリーンペッパーソース

- ◆ Japanese Beef Loin 150g, Green Pepper Sauce (D) +5,000  
あか牛背肉 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  
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

(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。

## 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.  
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。

3,600

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

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

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

+400

◆ Janu Burger

Beef Patty, TOKYO X Bacon  
Awaji Onion Slices, Tomato, Avocado, Cheddar Cheese, Barbeque Sauce (D/G)  
French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (VG)  
ジャヌバーガー  
ビーフパテ TOKYO Xベーコン  
淡路島玉葱スライス トマト アボカド チェダーチーズ バーベキューソース  
フレンチフライ 自家製スパイスまたは プレーン

+1,800

(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

---

- ◆ 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
- ◆ 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
- 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

## 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

- |   |       |
|---|-------|
| ◆ Janu Burger<br>Beef Patty, TOKYO X Bacon<br>Awaji Onion Slices, Tomato, Avocado, Cheddar Cheese, Barbeque Sauce (D/G)<br>French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (VG)<br>ジャヌバーガー<br>ビーフパテ TOKYO Xベーコン<br>淡路島玉葱スライス トマト アボカド チェダーチーズ バーベキューソース<br>フレンチフライ 自家製スパイス または プレーン | 4,900 |
| Beef Curry, Steamed Rice<br>Cheese, Raisin, Fried Onion (D/G)<br>ビーフカレーライス<br>チーズ レーズン フライドオニオン   | 3,500 |
| Roasted Japanese Beef Rice Bowl<br>Avocado & Wasabi Mayonnaise, Ponzu Soy Sauce, Parmesan Cheese (D/G)<br>経産牛のローストビーフ丼<br>アボカド 山葵マヨネーズ ポン酢 パルメザンチーズ   | 4,000 |

## PORK

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

## BEEF

- |  |        |
|--|--------|
| ◆ Kurohana Beef Rump 180g<br>黒樺牛ランプ                        | 9,600  |
| Shimane Matsunaga Beef Sirloin 180g<br>島根県まつなが牛サーロイン(経産牛)  | 9,600  |
| Bone-in Kuroge Wagyu Loin 1.2kg<br>黒毛和牛骨付きロイン              | 36,000 |
| Australian Angus Beef Sirloin 180g<br>オーストラリア産アンガスビーフサーロイン | 7,200  |

## 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
- Beef Gravy (D)  
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 Soy Sauce (G)  
自家製ポン酢

(VG) Vegan (M) 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<br>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<br>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)<br>タケノコのグリル   | 1,800 |
| ◆ Macaroni & Cheese (V/D/G)<br>マック & チーズ  | 1,800 |
| ◆ French Fries<br>Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (VG)<br>フレンチフライ<br>自家製スパイスまたはプレーン | 2,000 |
| Mixed Green Leaf Salad, White Balsamic Dressing (VG)<br>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 |
| Mashed Potatoes (V/D)<br>マッシュドポテト   | 2,200 |
| Ratatouille (VG)<br>ラタトゥイユ  | 2,400 |
| Grilled Asparagus (VG)<br>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) 2,200  
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
- ◆ Grapefruit & Pistachio Sundae (D/N/G) 2,800  
グレープフルーツ & ピスタチオサンデー
- Baked Cheesecake, Berries Sauce, Whipped Cream (V/D/G) 1,800  
バイクド チーズケーキ ベリーソースとホイップクリーム
- Vegan Chocolate Tart (VG/N/G) 2,200  
ヴィーガンチョココレートタルト

## JUNIOR MENU

---

- French Fries (VG) 1,200  
フレンチフライ
- Seafood Macaroni Gratin (D/G) 1,500  
シーフードマカロニグラタン
- Spaghetti, Beef & Pork Bolognese (D/G) 1,900  
スパゲッティ 牛肉と豚肉のボロネーゼ
- Omurice, Steamed Vegetables (D) 2,600  
オムライス 温野菜
- Deep-Fried Prawn, Tartar Sauce (D/G) 2,900  
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
- Kids Hamburg Plate, French Fries, Chicken Nuggets (D/G) 2,900  
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
- Ice Cream (V/D) 900  
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

(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。

# 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  
黒樺牛ランプ

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<br>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<br>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)<br>タケノコのグリル   | 1,800 |
| ◆ Macaroni & Cheese (V/D/G)<br>マック & チーズ  | 1,800 |
| ◆ French Fries<br>Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (VG)<br>フレンチフライ<br>自家製スパイスまたはプレーン | 2,000 |
| Mixed Green Leaf Salad, White Balsamic Dressing (VG)<br>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)<br>ラタトゥイユ  | 2,000 |
| Garlic Mashed Potatoes (V/D)<br>ガーリックマッシュドポテト   | 2,200 |
| Grilled Asparagus (VG)<br>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)<br>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)<br>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)<br>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)<br>ヴィーガンチョコレートタルト   | 2,200 |

## JUNIOR MENU

---

|  |       |
|--|-------|
| French Fries (VG)<br>フレンチフライ   | 1,200 |
| Seafood Macaroni Gratin (D/G)<br>シーフードマカロニグラタン   | 1,500 |
| Spaghetti, Beef & Pork Bolognese (D/G)<br>スパゲッティ 牛肉と豚肉のボロネーゼ   | 1,900 |
| Omurice, Steamed Vegetables (D)<br>オムライス 温野菜   | 2,600 |
| Deep-Fried Prawn, Tartar Sauce (D/G)<br>Choice of Rice or Milk Bread<br>有頭エビフライ タルタルソース<br>ライスまたはミルクパン                                 | 2,900 |
| Kids Hamburg Plate, French Fries, Chicken Nuggets (D/G)<br>Choice of Rice or Milk Bread<br>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<br>ライスまたはミルクパン | 2,900 |
| Ice Cream (V/D)<br>Vanilla   Strawberry   Chocolate<br>アイスクリーム<br>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。