

JANU GRILL



CHEF'S DINNER COURSE 'ÉTÉ'

AMUSE BOUCHE

食前に一口のお楽しみを

20,400

APPETISER

Red Bell Pepper, Squid & Colourful Vegetables (D/G)

赤パプリカ アオリイカと彩り野菜の菜園風

SOUP

Chilled Edamame Soup, Basil Blancmange (D/N)

枝豆の冷製スープ バジルのブランマンジェ

FISH

Grilled Fish of the Day, Eggplant Caviar, Chorizo Sauce (N)

本日の魚のグリル 茄子のキャビア仕立て チョリソーソース

MAIN

Grilled Japanese Beef Tenderloin, Roasted Beetroot, Red Wine Sauce (D)

国産牛テンダーロインのグリル ビーツのロースト 赤ワインソース

DESSERT

Melon Mousse, Plum Wine Gelee, Vanilla Ice Cream (D/N/G)

メロンムース 梅酒ジュレ バニラアイスクリーム

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 & 2 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 Hoddles Creek Yarra Valley Victoria, Australia

ホドルス クリーク ヤラ ヴァレー ヴィクトリアオーストラリア

2021 Famille Mitjavile Le Versant Castillon, Bordeaux, France

ファミーユ ミジャヴィルル ヴェルサン カスティヨン ボルドー フランス

(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

Red Bell Pepper, Squid & Colourful Vegetables (D/G)

赤パプリカ アオリイカと彩り野菜の菜園風

FISH

Grilled Fish of the Day, Eggplant Caviar, Chorizo Sauce (N)

本日の魚のグリル 茄子のキャビア仕立て チョリソース

MAIN

Grilled Japanese Beef Sirloin, Roasted Beetroot, Red Wine Sauce (D)

国産牛サーロインのグリル ビーツのロースト 赤ワインソース

DESSERT

Melon Mousse, Plum Wine Gelee, Vanilla Ice Cream (D/N/G)

メロンムース 梅酒ジュレ バニラアイスクリーム

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 & 2 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 Hoddles Creek Yarra Valley Victoria, Australia

ホドルス クリーク ヤラ ヴァレー ヴィクトリアオーストラリア

2021 Famille Mitjavile Le Versant Castillon, Bordeaux, France

ファミーユ ミジャヴィルル ヴェルサン カスティヨン ボルドー フランス

(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
- Rocket & Mushroom Salad, Mint Scented (N) 2,200
ルッコラ マッシュルーム ミントの爽やかなサラダ
- 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
- ◆ 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
- ◆ 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

APPETISER

- ◆ Roasted Broccoli, Tahini Sauce, House-Made 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
- ◆ House-Smoked Salmon Tartare, Lemon Mayonnaise (D/G/N) 2,800
自家製スモークサーモンのタルタル仕立て レモンマヨネーズ
- Shrimp & Scallops Ajillo 3,000
海老と帆立のアヒージョ
- Seared Tuna Carpaccio, Shiso Pistou (D/G) 3,200
マグロのシアード カルパッチョ仕立て 大葉のピスト
- 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

- ◆ Chilled Edamame Soup, Basil Blancmange (D/N) 1,800
枝豆の冷製スープ バジルのブランマンジェ
- Spicy Soup, Dried Tofu Vegetable (VG) 1,800
スパイススープ 高野豆腐と野菜
- Vegetable Minestrone (VG) 1,800
ベジタブル ミネストローネ
- Clam Chowder (D/G) 2,200
クラムチャウダー

(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。

MAIN

◆...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

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

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

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

◆ 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

Omi Beef Ribeye 180g 15,800
近江牛リブアイ

Kurohana Beef Tenderloin 180g 19,800
黒樺牛テンドーロイン

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

SAUCE

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)
グリーンペッパー

House-Made Ponzu Soy Sauce (G)
自家製ポン酢

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

(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 Salmon, Roasted Potatoes, Herb Mayonnaise サーモンのグリル ローストポテト ハーブマヨネーズ	6,800
Grilled Fish of the Day, Eggplant Caviar Chorizo Sauce (N) 本日の魚のグリル 茄子のキャビア仕立て チョリソース	7,200
Grilled Whole Canadian 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 Zucchini (VG) ズッキーニのグリル	1,800
Macaroni & Cheese (V/D/G) マック & チーズ	1,800
French Fries Choice of House-Made 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) ラタトゥイユ	2,400
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

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
◆ Coconut Panna Cotta, Tropical Fruits, Guava, Mango Ice Cream (D/N/G) ココナッツのパンナコッタ トロピカルフルーツ グアバ マンゴーアイスクリーム	2,200
◆ Peach Melba Sundae (D/N/G) ピーチメルバサンデー	2,800
3 Assorted Cheese Platter (D) チーズ3種盛り合わせ	2,300
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	1 Scoop 900 / 2 Scoops 1,800

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 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

(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。