

JANU GRILL

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 glassware, plates, and napkins. The tables are surrounded by dark leather chairs. A long, upholstered booth runs along the side of the room, adjacent to the windows. The overall atmosphere is warm and modern.

JANU GRILL EXCLUSIVE LUNCH COURSE

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

APPETISER

Caesar Salad, Bacon, Free-Range Egg, 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

9,800

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

SOUP

Mushroom Cream Soup (D)
マッシュルームのクリームスープ

FISH

Grilled Fish of the Day 90g, Leek, Yellow Wine Sauce (D)
本日の魚のグリル 西洋ネギ 黄ワインのソース

MAIN

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

Upgrade Options

アップグレードオプション

Kurohana Beef Rump 100g, Green Pepper Sauce (D) +1,000
黒樺牛ランブ グリーンペッパーソース

New Zealand Grass Fed Beef Sirloin 100g, Green Pepper Sauce (D) +1,000
ニュージーランド産グラスフェッドビーフサーロイン グリーンペッパーソース

Omi Beef Back Loin 100g, Green Pepper Sauce (D) +4,000
近江牛背肉 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, House-Made 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

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

APPETISER

7,600

Caesar Salad, Bacon, Free-Range Egg, 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

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

SOUP

Mushroom Cream Soup (D)
マッシュルームのクリームスープ

MAIN

Grilled Fish of the Day 90g, Leek, Yellow Wine Sauce (D)
本日の魚のグリル 西洋ネギ 黄ワインのソース

Or または

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

Upgrade Options

アップグレードオプション

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

New Zealand Grass Fed Beef Sirloin 100g, Green Pepper Sauce (D) +1,000
ニュージーランド産グラスフェッドビーフサーロイン グリーンペッパーソース

Omi Beef Back Loin 100g, Green Pepper Sauce (D) +4,000
近江牛背肉 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, House-Made 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

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, Barbecue 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。

APPETISER & SOUP

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Mushroom Cream Soup (D) マッシュルームのクリームスープ	1,800
◆ Clam Chowder (D/G) クラムチャウダー	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 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
◆ Caesar Salad, Bacon, Free-Range Egg, 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
House-Smoked Salmon Tartare, Lemon Mayonnaise (D/N/G) 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	2,800
Colourful Vegetable Salad, Shrimp, Scallops, Red Bell Pepper & Tahini Sauce 彩り野菜のサラダ 海老 帆立貝 赤パプリカとタヒニソース	3,200
◆ Seared Tuna Carpaccio, Burdock Dressing (G) マグロのシアード カルパッチョ仕立て 牛蒡ドレッシング	3,200

(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

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

Roasted Japanese Beef Rice Bowl 4,000
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

◆ Janu Burger 4,900
Beef Patty, TOKYO X Bacon
Awaji Onion Slices, Tomato, Avocado, Cheddar Cheese, Barbecue Sauce (D/G)
French Fries, Choice of House-Made 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

◆ Janu Grill Hamburg Steak 200g, Roasted Potato (D/G) 4,800
Choice of Steamed Rice or Bread
ジャヌグリル ハンバーグステーキ ローストポテト
白米 または パン

PORK

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

BEEF

◆ New Zealand Grass Fed Beef Sirloin 180g 7,200
ニュージーランド産グラスフェッドビーフサーロイン

Kurohana Beef Rump 180g 9,600
黒樺牛ランブ

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

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

Served with four distinctive chef-crafted sauces.
個性豊かな4種のシェフ特製ソースを添えてご提供いたします

Green Pepper (D)
グリーンペッパー

House-Made Ponzu Soy Sauce (G)
自家製ポン酢

Barbecue (VG)
バーベキュー

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 Fish of the Day, Leek, Yellow Wine Sauce (D) 7,200
本日の魚のグリル 西洋ネギ 黄ワインのソース

Grilled Whole Lobster, Lemon, Organic Olive Oil 9,800
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

SIDE DISH

◆ Grilled Zenmaru Shiitake Mushroom (VG) 1,800
禅丸椎茸のグリル

Macaroni & Cheese (V/D/G) 1,800
マック & チーズ

French Fries
Choice of House-Made Spice (D/N) or Plain (VG) 2,000
フレンチフライ
自家製スパイスまたはプレーン

◆ 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

Grilled Asparagus (VG) 2,400
アスパラガスのグリル

(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

Ice Cream (V/D/N) 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
◆ 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
Fig Sundae, Crema Catalana, Wild Strawberry Panna Cotta (D/N/G) 無花果サンデー カタラーナ 野いちごのパンナコッタ	2,800

JUNIOR MENU

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
Kids Hamburg Steak Plate, French Fries, Chicken Nuggets (D/G) Choice of Steamed Rice or Milk Bread キッズハンバーグステーキプレート フレンチフライ チキンナゲット 白米 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。

JANU GRILL

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 glassware, plates, and napkins. The tables are surrounded by dark leather chairs. A long, upholstered booth runs along the side of the room, adjacent to the windows. The overall atmosphere is warm and modern.

PRIX FIXE DINNER

Choose 1 appetizer, 1 main, and 1 dessert.
前菜, メイン, デザートをおひとつずつお選びください

12,000

APPETISER

Caesar Salad, Bacon, Free-Range Egg, 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

Or または

Seared Tuna Carpaccio, Burdock Dressing (G)
マグロのシアード カルパッチョ仕立て 牛蒡ドレッシング

Or または

House-Smoked Salmon Tartare, Lemon Mayonnaise (D/G/N)
自家製スモークサーモンのタルタル レモンマヨネーズ

MAIN

Grilled Fish of the Day 140g, Leek, Yellow Wine Sauce (D)
本日の魚のグリル 西洋ネギ 黄ワインのソース

Or または

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

Or または

Mangen Pork Chop 300g, Smoked Paprika Chimichurri Sauce
さの萬 萬幻豚ポークチョップ スモークパプリカのチミチュリソース

Or または

Kurohana Beef Rump 180g, Green Pepper Sauce (D) +2,000
黒樺牛ランプ グリーンペッパーソース

DESSERT

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

Or または

Ice Cream (V/D/N)
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

Or または

Vegan Chocolate Tart (VG/N/G)
ヴィーガンチョコレートタルト

(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。

PARTY PLAN

***This plan is available for parties of four or more guests.**
こちらのプランは、4名さまよりご注文いただけます

17,500
Per Person

Caesar Salad, Bacon, Parmesan Cheese (D)
シーザーサラダ ベーコン パルメザンチーズ

Seared Tuna Carpaccio, Burdock Dressing (G)
マグロのシアード カルパッチョ仕立て 牛蒡ドレッシング

Cajun Seafood, Grilled Fish of the Day, Scallops, Shrimp, Vegetables
ケイジャンシーフード 本日の魚 帆立貝 海老 野菜

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

Served with four distinctive chef-crafted sauces.
個性豊かな4種のシェフ特製ソースを添えてご提供いたします

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

Barbecue (VG) Smoked Paprika Chimichurri (VG)
バーベキュー スモークパプリカ チミチュリ

Mashed Potato (D), Grilled Vegetables (VG)
マッシュドポテト 季節野菜のグリル

OPTION

3 Glass Wine Set +4,000
Sparkling Wine / White Wine / Red Wine
3種のグラスワインセット
スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン

Free Flow +6,000
Sparkling Wine / White Wine / Red Wine / Beer / Soft Drink
フリーフロー
スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール / ソフトドリンク

Dessert of the Day / Coffee or Tea +2,000
本日のデザート / 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。

APPETISER & SOUP

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ	
Mushroom Cream Soup (D) マッシュルームのクリームスープ	1,800
◆ Clam Chowder (D/G) クラムチャウダー	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 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
◆ Caesar Salad, Bacon, Free-Range Egg, 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
House-Smoked Salmon Tartare, Lemon Mayonnaise (D/G/N) 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	2,800
Colourful Vegetable Salad, Shrimp, Scallops, Red Bell Pepper & Tahini Sauce 彩り野菜のサラダ 海老 帆立貝 赤パプリカとタヒニソース	3,200
◆ Seared Tuna Carpaccio, Burdock Dressing (G) マグロのシアード カルパッチョ仕立て 牛蒡ドレッシング	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

(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 400g, Diavolo Style 6,800
丹波黒どりモモ肉のスパイシーグリル 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 HAMBURG

◆ Janu Grill Hamburg Steak 200g, Roasted Potato (D/G) 4,800
Choice of Steamed Rice or Bread
ジャヌグリル ハンバーグステーキ ローストポテト
白米 または パン

BEEF

◆ New Zealand Grass Fed Beef Sirloin 180g 7,200
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

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 Back Loin 180g 15,800
近江牛背肉

Kurohana Beef Tenderloin 180g 19,800
黒樺牛テンダーロイン

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

Served with four distinctive chef-crafted sauces.
個性豊かな4種のシェフ特製ソースを添えてご提供いたします

Green Pepper (D)
グリーンペッパー

House-Made Ponzu Soy Sauce (G)
自家製ポン酢

Barbecue (VG)
バーベキュー

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 6,800
サーモンのグリル ローストポテト ハーブマヨネーズ

Grilled Fish of the Day, Eggplant Caviar Chorizo Sauce (N) 7,200
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

◆ Grilled Whole Canadian Lobster, Lemon, Organic Olive Oil 9,800
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

SIDE DISH

◆ Grilled Zenmaru Shiitake Mushroom (VG) 1,800
禅丸椎茸のグリル

Macaroni & Cheese (V/D/G) 1,800
マック & チーズ

French Fries
Choice of House-Made Spice (D/N) or Plain (VG) 2,000
フレンチフライ
自家製スパイスまたはプレーン

◆ 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

Grilled Asparagus (VG) 2,400
アスパラガスのグリル

(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

Ice Cream (V/D/N) 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
◆ 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
Fig Sundae, Crema Catalana, Wild Strawberry Panna Cotta (D/N/G) 無花果サンデー カタラーナ 野いちごのパンナコッタ	2,800

JUNIOR MENU

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
Kids Hamburg Steak Plate, French Fries, Chicken Nuggets (D/G) Choice of Steamed Rice or Milk Bread キッズハンバーグステーキプレート フレンチフライ チキンナゲット 白米 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。