JANU GRILL

APPETISER & SOUP

Colourful Vegetable Salad 3,200
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
タヒニソース

Seared Tuna Carpaccio 3,200
Burdock Dressing (G)
マグロのシアード カルパッチョ仕立て 牛蒡のドレッシング

Caesar Salad 2,200
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

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 キャンディウォルナッツ アボカド
醤油麹と生姜のドレッシング

House-Smoked Salmon Tartare 2,800
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

Mushroom Cream Soup (D) 1,800
マッシュルームのクリームスープ

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

HAL Caviar 50g, Potato Pancakes (D/G) 63,000
ハル キャビア 50g ポテトパンケーキ

BEEF SELECTION

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

Omi Beef Back Loin 180g 15,800
近江牛バックロイン

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

Akaushi Beef Sirloin 180g 9,800
熊本県あか牛サーロイン

Kurohana Beef Rump 180g 9,600
黒樺牛ランプ

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

New Zealand Grass Fed Beef Sirloin 180g 7,400
ニュージーランド産グラスフェッドビーフサーロイン

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

All Beef 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 (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

OTHER MAIN

Grilled Salmon 6,800
Roasted Potatoes, Herb Mayonnaise (D)
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 7,200
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

Grilled Whole Canadian Lobster 9,800
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

JANU Grill Hamburg Steak 200g 4,800
Roasted Potato (D/G)
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
ライス または パン

Spicy Grilled Tamba Kurodori Chicken Leg 400g 6,800
スパイシー丹波黒どりモモ肉のグリル

Grilled Mangen Pork Chop 300g 7,800
Smoked Paprika Chimichurri Sauce
さの萬 萬幻豚ポークチョップのグリル
スモークパプリカのチミチュリソース

SIDE DISH

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

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

Sautéed Spinach (V/D) 1,800
ほうれん草のソテー

French Fries 2,000
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

Mashed Potato (V/D) 2,200
マッシュドポテト

Roasted Broccoli, Tahini Sauce 2,200
House-Made 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

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、ご不明な点などがございましたら、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

PRIX FIXE DINNER

12,000

Choose 1 appetiser, 1 main & 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。

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/N/G)
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

Spicy Grilled Tamba Kurodori Chicken Leg 400g
丹波黒どりモモ肉のスパイシーグリル

Or または

Grilled Mangen Pork Chop 300g
Smoked Paprika Chimichurri Sauce
さの萬 萬幻豚ポークチョップのグリル 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)
黒樺牛ランプ グリーンペッパーソース
+2,000

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) Choose 2 from the below.
Vanilla | Strawberry | Chocolate
アイスクリーム 下記から2種類お選びください
バニラ | ストロベリー | チョコレート

Or または

Chocolate Mousse, Caramelized Pear, Vanilla Ice Cream (D/N/)
チョコレートムース 洋ナシのキャラメリゼ バニラアイスクリーム

PARTY PLAN

17,500

*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。

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 Grilled Seafood
Fish of the Day, Scallops, Shrimp, Vegetables
ケイジャングリルシーフード
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

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

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 (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

Dessert of the Day / Coffee or Tea
本日のデザート / コーヒー または 紅茶
+2,000

BEVERAGE OFFER

3 Glass Wine Set
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
+4,000

Free Flow
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
+6,000

(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、ご不明な点などがございましたら、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

DESSERT & CHEESE

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

Fig Sundae
Crema Catalana, Wild Strawberry Panna Cotta (D/N/G)
無花果サンデー
カタラーナ 野イチゴのパンナコッタ

2,800

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 / 2 Scoop
900 1,800

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

2,200

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

2,300

COFFEE & TEA SELECTION

Janu Tokyo Original Blend Coffee
ジャヌ東京 オリジナルブレンド コーヒー

Espresso
エスプレッソ

Caffe Latte
カフェラテ

Cappuccino
カプチーノ

1,800

Janu Tokyo Original Blend Tea
ジャヌ東京 オリジナルブレンド ティー

Chamomile
カモミール

Peppermint
ペパーミント

Rooibos Vanilla
ルイボスバニラ

1,800

DIGESTIF

WHISKEY

Yamazaki12years
山崎12年

5,700

TEQUILA

Don Julio 1942
ドンフリオ 1942

7,400

COGNAC

Martel Cordon Blue
マーテル コルドン ブルー

5,100

CALVADOS

Christian Drouin Pomme Prisonnière
クリスチャン ドルーアン ポム プリゾニエール

4,600

CHAMPAGNE

Telmont Réserve Brut
テルモン レゼルヴ ブリュット

3,900

DESSERT WINE

Henri Giraud Ratafia de Champagne Solera
アンリ ジロー ラタフィア ド シャンパーニュ ソレラ

4,800

(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、ご不明な点などがございましたら、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。