



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

DINNER MENU

SNACK AND STARTER バーメニュー

ケイジャンナッツ	500	CAJUN SPICED NUTS
ラロッカ グリーンオリーブ シトラス風味	800	LA ROCCA GREEN OLIVES, CITRUS FLAVOR
ローズマリーフレンチフライ パルミジャーノ	900	ROSEMARY FRENCH FRIES WITH PARMESAN
バターミルクフライドチキン	1500	BUTTERMILK CRISPY FRIED CHICKEN
サラミ1種~	1200	SALAMI
ハモンイベリコ	1800	JAMON IBERICO

FROM THE FARM 野菜

ケールサラダクランチガーニッシュ	980	KALE SALAD, CRUNCH GARNISH
バターナッツカボチャのロースト パンプキンシードとかんきつ	1380	ROASTED BUTTERNUTS SQUASH, PUMPKIN SEEDS AND CIRTUS
ローストビーツサラダ、パッションフルーツと豆乳ヨーグルト	1580	ROASTED BEETS SALAD, FRESH PASSION FRUITS AND SOY YOGURT
シグネチャートマトサラダ	1500	SIGNATURE TOMATO SALAD
マッシュルームカルパッチョとパルミジャーノ オリーブオイル	1280	MUSHROOM CARPACCIO CREAMY PARMESAN
ブラータとサマービーンズ、ジェノペーゼ	1800	BURRATA AND SUMMER BEANS, BASIL PESTO
カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ	1250	CAULIFLOWER STEAK AND SPICES, HOMEMADE ALYSSA

THE CARBS 炭水化物

アボカドトースト、ハラペーニョとライム	980	AVOCADO TOAST, JALAPEÑO AND LIME
マッシュルームトースト、グリユエールとフライドエッグ	1200	GLAZED MUSHROOM TOAST, GYUYERE AND FRIED EGG
自家製パンチェッタの淡路製麺のスパゲティアマトリチャーナ	1580	SPAGHETTI AMATRICIANA AND HOMEMADE PANCHETTA
PASTA OF THE DAY	1700	PASTA OF THE DAY
焼きおにぎりとコンソメ	1000	GRILLED RICED BALL AND CONSOMME

FROM THE OCEAN 魚介

かなわ水産のオイスターセビーチェ レモングラス風味	1380	KANAWA OYSTER CEVICHE WITH LEMONGRASS
鰯のマリネ、リンゴとディルのサラダ	1250	MARINATED SARDINES, APPLE AND DILL
ホタテとグレープフルーツ、アーモンドオイル	1480	SCALLOP CARPACCIO, GRAPEFRUITS AND ALMOND OIL
やりいかのソテー ガーリックバター	1580	SAUTEED CALAMARI, GARLIC AND BUTTER
ムール貝とカリフラワーコンフィ、グリーンカレーソース	1800	MUSSELS AND CAULIFLOWER CONFIT, GREEN CURRY SAUCE
鮮魚のフリット チミチュリソース	100g~ 1200~	CRISPY FRIED FISH, CHIMICHURRI SAUCE

CHARCOAL GRILL 炭火焼

手長エビ	3200	SCAMPI
石黒農場 ほろほろ鳥の半身焼き	4680	HALF BIRD GUINEA FOWL ISHIGURO FARM
安曇野放牧豚 ポークチョップ 400g	4450	GRAZING PIG PORK CHOP AZUMINO FARM
経産牛 ファイル肉 180g	6400	JAPANESE BEEF FILLET 180G
経産牛 サーロイン 200g~	100g / 3000 200G~ 6000~	JAPANESE BEEF SIRLOIN 200G~ 100G/3000YEN
ドライエイジングビーフ 500g~	100g / 2300 500G~ 11500~	BONE IN DRY AGED BEEF 500G~

SIDE DISH 付け合わせ

マッシュポテト	800	MASHED POTATO
クリスピーポテト	800	CRISPY POTATO
自家製フライドポテト	800	HOMEMADE FRENCH FRIES

DESSERT デザート

アップルパイ はちみつレモンソース バニラアイス添え	900	APPLE PIE, ORANGE HONEY SAUCE AND VANILLA ICE CREAM
塩風味のテリーヌショコラのレア仕立て	850	SALTED CHOCOLATE BROWNIE
ホワイトチョコレートのブリュレチーズケーキ	980	WHITE CHOCOLATE BRULEE CHEESE CAKE
甘酒と季節のフルーツパルフェ	1380	AMASAKE GRANITE AND SEASONAL FRUIT PARFET

WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS, DUE TO THIS SOME MENU MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY AND QUALITY.
四季折々の旬の食材をご提供している関係で、マーケットの状況により、メニューを変更する可能性がございますのでご了承くださいませ。

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
上記は消費税を含む金額で別途10% サービス料を加算させていただきます。