

## BEER

Heineken ハイネケン	S 680 L 780
Gargery Estella ガージェリー エステラ	900
Gargery Black (Bottle) ガージェリー ブラック(ボトル)	900
Craft Beer (Bottle) クラフトビール (ボトル)	ask
Zero-Ichi (Non Alcohol) 零(ノンアルコール)	580

## SPARKLING

Berrys' Crémant de Limoux ベリーズクレマンドリムー	G 800 B 4,500
Conte di Provario Franciacorta Brut Saten コンテ・デイ・プロヴァリオ フランチャコルタ ブリュット サテン	B 6,800
Drappier Brut Nature ドラピエ ブリュット・ナチュール	B 12,000

## WHISKY & SODA (HIGHBALL)

Johnnie Walker Highball ジョニーウォーカー高圧炭酸ハイボール	780
---	-----

## COCKTAIL

<b>-GIN-</b>	<b>-OTHERS-</b>
Gin & tonic 800 ジントニック	Fuzzy Navel 750 ファジーネーブル
JP gin & tonic 1,000 クラフトジントニック	Spumoni 800 スプモニー
Negroni 1,000 ネグロニー	Malibu Beach 800 マリブ・ビーチ
<b>-VODKA-</b>	Melon Ball 850 メロンボール
Moscow Mule 750 モスコミュール	Cassis Orange (with Ehime mikan) 780 愛媛みかんのカシスオレンジ
Screwdriver 800 スクリュードライバー	Mimosa (with Ehime mikan) 780 愛媛みかんのミモザ
Sea Breeze 850 シーブリーズ	China Blue 850 チャイナブルー
<b>-RUM-</b>	Amaretto Ginger 780 アマレットジンジャー
Mojito (Shizuoka herbs) 880 静岡落合ハーブ園のモヒート	Emerald City 780 エメラルドシティ
Cuba Libre 750 キューバリバー	Earl Gray Soda 780 アールグレイソーダ
Sol Cubano 800 ソル クバーノ	Kahlua Berry 780 カルーアベリー

## SPIRITS

<b>-GIN-</b>	<b>-RUM-</b>
KI NO BI 1,000 季の美	Myers's Rum 800 マイヤーズ ダーク
ROKU GIN 1,200 ROKU	Captain Morgan 900 キャプテンモルガン スパイスドラム
Hendricks 1,300 ヘンドリックス	Ron Zacapa 1,300 ロンサカバ
<b>-VODKA-</b>	<b>-TEQUILA-</b>
Ketel One 1,000 ケテルワン	Patron Silver 1,300 パトロンシルバー
Belvedere 1,300 ベルヴェデーレ	Don Julio añejo 1,800 ドンフリオ アネホ

## WHISKY □ Whiskies 1 Shot = 45 ml

<b>-SCOTCH SINGLE MALT-</b>	<b>-JAPANESE-</b>
Glenfiddich 12y 1,300 グレンフィディック 12年	Yoichi 1,600 余市
The Glenlivet 12y 1,300 グレンリベット 12年	Miyagikyo 1,500 宮城峡
The Macallan 12y 2,000 マッカラン12年	Hakusyu 1,500 白州
Bowmore 12y 1,300 ボウモア 12年	Yamazaki 1,500 山崎
Laphroaig 10y 1,600 ラフロイグ 10年	Yamazaki 12y 2,500 山崎12年
Lagavulin 16y 2,500 ラガヴーリン 16年	Hibiki 1,600 響 JP
and more...	Ichiro's Blended 1,500 イチローズ モルト&グリーン
<b>-SCOTCH BLENDED-</b>	Fujisanroku Signature 1,700 富士山麓シグニチャー

<b>-OTHERS-</b>
Johnny W BK 900 ジョニーウォーカーブラック
Chivas Reagal Mizunara 1,300 シーバスミズナラ
Old Parr 12y 1,300 オールドパー 12年
Ballantine's 17y 2,800 バラントイン 17年
and more...
<b>-AMERICAN-</b>
Jack Daniel's 900 ジャックダニエル
Wild Turkey 8y 1,200 ワイルドターキー8年
I.W. Harper 12y 1,500 I.W.ハーバー12年
Woodford Rsv 1,800 ウッドフォードリザーブ
and more...
<b>-AFTER DINNER-</b>
Poli (Grappa) 1,000 ポーリ (グラッパ)
Boulard (Calvados) 1,000 ブラー(カルバドス)
Frangelico 1,000 フランジェリコ
Sambuca 1,000 サンブーカ
and more...

## NON ALCOHOL

Coca Cola 500 コカコーラ	100% Japanese-orange juice (Ehime) 500 愛媛100%みかんジュース
Coca Cola Zero 500 コカコーラゼロ	100% apple juice (Aomori) 500 青森100%りんごジュース
San Pellegrino 680 サンペレグリノ	Cranberry juice 600 クランベリージュース
Wilkinson ginger ale 500 (regular or spicy) ジンジャーエール	Pineapple juice 600 パイナップルジュース
	Acqua Panna 680 アクアパンナ

# MORE THAN GRILL

Tax not included.  
We have a cover charge of ¥400 per person as part of our system.  
表示価格はすべて税抜き価格です  
すべてのお客様からテーブルチャージ400円を頂いています。

# SEASONAL DISHES

## -COLD-

Today's oyster (Japan, various) with green chili vinaigrette *ask*  
全国各地から届く本日のオイスター 青唐辛子のヴィネグレット(60時間浄化済み)

Today's fish Carpaccio with botargo and baby leaf salad *1280*  
三重産 本日の神経メ魚のカルパッチョ カラスミと福井産根付きベビーリーフ

Tuna (Okinawa) and avocado ceviche *980*  
沖縄産 生マグロとアボガドのセビーチェ

Vietnamese rice paper roll *820*  
オリエント生春巻き

Sea urchin and Squid Cappelini with caviar and botargo *1980*  
雲丹、真鳥賊、唐墨の冷製カッペリーニ キャビア添え

Burrata, mushroom, and Culatello ham *1880*  
ブッラータチーズと長谷川マッシュルームとクラテッロハム

## -HOT-

Mussels (Iwate) in white wine *980*  
岩手産 ムール貝の白ワイン煮

Stewed tripe cutlet with rocket salad *940*  
6時間煮込んだトリッパのカツレツ ルコラサラダ添え

Conger eel frit with old style curry emulsion sauce *820*  
江戸前穴子のフリット カレーエマルジョンソース

Stewed Toman Beef with mashed potato and parmesan *1920*  
宮崎産 都萬牛の煮込みとマッシュポテト パルメジャーノをたっぷりと

Deep fried calamari *860*  
カラマリフリット

Prosciutto croquette *1pc 280*  
生ハムのクロquette

# SALAD

Niçoise salad with smoked bacon *S 780 L 980*  
スモークベーコンのニースサラダ

Classic Caesar salad *S 680 L 880*  
クラシックシーザーサラダ

Mushroom and potato salad served warm *S 980 L 1280*  
きのこづくしサラダ

Organic baby leaf (Fukui) salad *1200*  
福井産無農薬根付きベビーリーフのサラダ

# SIDE OF WINE

Iberian pork ham *1250*  
イベリコ豚原木

French fries *780*  
フライドポテト

Assorted cheese from 'Via The Bio' *S 1250 L 1680*  
ビアザビオのチーズ盛り合わせ

# JOSPER GRILL

## <VEGETABLES>

Today's vegetable dish *1250*  
本日の野菜料理

## <FISH>

Miso marinated black cod *1680*  
銀ダラの西京漬け

Marlin *1480*  
カジキ

Tuna (Okinawa) *1480*  
沖縄産 生まぐろ

Bouillabaisse with today's fish *1950*  
本日の鮮魚のブイヤベース

## <MEAT>

Miou Chicken (Yamanashi) - thigh (bone-in) *2580*  
山梨産 美桜鶏 骨付きもも

'Agu' pork (Okinawa) - chuck roll *250g 2980*  
沖縄産 アグー豚 肩ロース

Toman Beef (Miyazaki) - top round *200g 4200*  
宮崎産 都萬牛 内もも

Toman Beef (Miyazaki) - rump *200g 4380*  
宮崎産 都萬牛 ランイチ

Toman Beef (Miyazaki) - chuck roll *200g 4880*  
宮崎産 都萬牛 肩ロース

Toman Beef (Miyazaki) - sirloin *200g 4950*  
宮崎産 都萬牛 サーロイン

## MEAT SIDE

Please choose one of the side dishes  
いずれかの付け合せをお選びください

- Mashed potatoes マッシュポテト
- Confit garlic (Aomori) 青森十和田産のにんにくのコンフィ
- Spinach butter スピナッチバター
- French fries フライドポテト

# PASTA

Salt koji marinated pork belly and green pepper peperoncino *1250*  
:Spaghettini

塩麹に漬けた豚バラとアーティチョーク、青唐辛子のペペロンチーノ : スパゲティーニ

Octopus (Shino island) ragout in light tomato sauce *1250*  
:Linguine

篠島産真蛸のラグー 軽いトマトソース : リングイネ

Pomodoro sauce *1250*  
:Handmade penne

クラシックポモドーロ : 手打ちペンネ

Fermentation-aged beef bolognese *1680*  
:Handmade pappardelle

発酵熟成特選牛のボロネーゼ : 手打ちパッパルデッレ

Asunaro Farm egg (Chiba) carbonara *1480*  
:Spaghettini

千葉県あすなろファームの卵のカルボナーラ : スパゲティーニ

Cream sauce, with Ciccio morbidi and new onion *1480*  
:handmade fettuccine

イタリア産チッチョリ・モルビディと新玉ネギのクリームソース : 手打ちフェットチーネ

Black truffle and ricotta ravioli *1480*  
in sage butter sauce

黒トリュフとリコッタチーズを包んだ”ラビオリ”セージバターソース

Classic cheese risotto *1250*  
シンプルなチーズリゾット

Oysters(Hiroshima) and seaweed risotto hint of yuzu pepper *1350*  
広島産真ガキと岩のりのリゾット 柚子胡椒の香り

# MORETHAN

3500~

## <APPETIZERS>

Flying squid (Ishikawa), asparagus(Hokkaido), and cucumber  
with coriander sesame squid ink sauce

Topped with roasted buckwheat  
石川産真イカ、北海道産アスパラ、胡瓜  
コリアンダーセサミソースとイカスミのソース そばの実のアクセント

## <HOT DISHES>

Fried zucchini flowers(Miura)  
三浦産 花ズッキーニのフリット

## <PASTA>

- Please choose one -  
下記のメニューから一品をお選びください

- Whitebait (Shino island) peperoncino with karasumi topping  
篠島産シラスのペペロンチーノ たっふりのからすみかけ
- Octopus (Shino island) ragout in light tomato sauce(+200)  
篠島産真蛸のラグー 軽いトマトソース(+200)
- Cream sauce, with Ciccio morbidi and new onion(+300)  
イタリア産チッチョリ・モルビディと新玉ネギのクリームソース(+300)
- Glutinous rice risotto with Spanish botargo slice(+400)  
もち米のリゾット スペイン産唐墨のシートをのせて(+400)

## <JOSPER GRILL>

- Please choose one -  
下記のメニューから一品をお選びください

- 'Agu' pork (Okinawa) - chuck roll (+500)  
沖縄産 アグー豚 肩ロース(+500)
- Miou Chicken (Yamanashi) - thigh  
山梨産 美桜鶏 もも
- Prime beef rump (+600)  
国産特選牛 イチボ(+600)
- Marlin (Kesenuma, Miyagi)  
宮城気仙沼産 カジキ
- Today's Josper special (+ ask)  
本日の Josper(+ask)

## <DESSERT>

- Please choose one -  
下記のメニューから一品をお選びください

- Caramel nuts parfait glacé  
キャラメルナッツのバルフェグラッセ
- Gâteau au chocolat  
生ガトーショコラ
- Today's dolce  
本日のデザート