

DRINK MENU

〈BEER〉

Ichibanshibori Premium (Pilsner) 一番搾りプレミアム	880
Gargery Estella (Pale Ale) ガージェリーエステラ	990
Gargery Black (Bottle) ガージェリーブラック	990
Bottle beer special 本日のボトルビール	ask
Shandy Guff シャンデイガフ	950
Red eye レッドアイ	980
KIRIN Greens Free (Non Alc.) キリングリーンズフリー	700

〈SPARKLING WINE〉

Berry Bros.& Rudd Crémant de Limoux Brut G 950 B 5400 ベリー・ブラザーズ&ラッド クレマン・ド・リムー ブリュット	
Conte di Provaglio Franciacorta B 8200 コンテ ディ プロヴァリオ フランチャコルタ	
Hugues Godmé Réserve 1er Cru (CHAMPAGNE) B 11000 ユーク・ゴドメ ブリュット・レゼルヴ	
Bellini 950 白桃ベリーニ	
Berry Royal 980 ベリーロワイヤル	

〈WHISKY〉

Johnnie Walker Black and Soda 880 ジョニーウォーカー強炭酸ハイボール	
The Glenlivet 12y 1200 グレンリベット 12年	
Bowmore 12y 1200 ボウモア 12年	
Talisker 10y 1200 タリスカー 10年	
Jack Daniels 900 ジャックダニエル	

We have other whiskies, please ask staff.
その他、ウイスキー多数ご用意ございます。

〈SAKE & SHOCHU〉

Sake ask 本日の日本酒	
Shochu (JP Spirits) ask 本日の焼酎	
Samurai Rock (Sake and Lime) 900 サムライロック	
Wapirits Lemon Sour 850 麴レモンサワー	

〈COCKTAIL〉

Yuzu Lemon Gin & Tonic 1300 ゆずれもんジントニック	
Original Moscow Mule 950 自家製モスコミュール	
Vodka Cranberry 1200 クラフトウォッカクランベリー	
Blood Orange Sprits 920 ブラッドオレンジスプリッツ	
Herbal Tonic 980 ハーバルトニック	
Ceylon Apricot 880 セイロンアプリコット	
Apple Paloma 950 アップルパロマ	
Golden Pine Fizz 950 ゴールデンパインフィズ	
Facon Black Russian 1100 ファソンブラックルシアン	
Mandarin Cello Soda 990 みかんチェッロ・ソーダ	

〈DIGESTIVE (食後酒)〉

Espresso Martini 1300 カプエファソンのエスプレッソマティーニ	
Old Fashioned 1200 オールドファッションド	
Sarpa di POLI Grappa 1200 サルパ ディ ポーリ グラッパ	
Mandarin Cello 990 みかんチェッロ	

〈MOCKTAIL (NON-ALCOHOL)〉

Kiwi Fruit Green Splash 990 キウイグリーンズブラッシュ	
Apple Passion Sparkle 990 アップルパッションスパークル	
Coco Cranberry 860 Coco クランベリー	
Honey Ginger Lemon Tea 820 ハニージンジャーレモンティー	

〈SOFT DRINKS〉

Coca-Cola 550 コカ・コーラ	JP Apple Juice 700 青森りんご100%ジュース
Coca-Cola Zero 550 コーラゼロ	Mandarin Orange Juice 700 愛媛みかん100%ジュース
Original Lemonade 680 自家製レモネード	St.Pellegrino (500ml) 750 サンペレグリーノ
Original Ginger Ale 680 自家製ジンジャーエール	Acqua Panna (500ml) 750 アクアパナ

MORE THAN GRILL



Instagram

Tax included.

We have a bread charge of ¥500 per person as part of our system.

表示価格はすべて税込み価格です
すべてのお客様からブレットチャージ500円を頂いています。

SEASONAL DISHES

-COLD-

Today's oyster 全国各地から届く本日のオイスター (60時間洗浄済み)	<i>ask</i>
Fresh fish carpaccio (Mie) with arbequina exv olive oil and dried mullet roe 三重産 神経締め鮮魚のカルパッチョ アルペキーナのオリーブオイルとたっぷりのカラスマがけ	1780
Marinated octopus (Kagoshima) and avocado 鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ	1280
Vietnamese rice paper roll オリエント生春巻き	950
Raw sea urchin (Hokkaido) and dried botargo cold cappellini 北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ	1650
Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ ベビールッコラと長谷川さんのマッシュルーム	1980
Burrata cheese (Puglia), seasonal fruits and prosciutto プーリア産ブラータと季節のフルーツとプロシュート	2500

-HOT-

Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	1個	420
Steamed mussels (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce 岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤースソース		880
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット		950
Kitakata wonton wrapped in salsiccia and black truffle ravioli 喜多方ワンタンで包んだサルシッチャと黒トリュフのラビオリ		1250
Cuttlefish (Ehime) plancha with green pea and almond sauce 愛媛産 墨イカのブランチャ えんどう豆とアーモンドのソース		1350
Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce 牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース		2580

SALAD

Classic Caesar salad (+grilled chicken)+1200 クラシックシーザーサラダ (+グリルチキン)+1200	<i>S 750 L 980</i>
Niçoise salad with smoked bacon スモークベーコンのニースサラダ	<i>S 860 L 1080</i>
Grilled organic vegetable salad with a mix of leafy greens ジョスパークオーブンでグリルした有機野菜のサラダ	<i>S 980 L 1250</i>
Mushroom and potato salad served warm きのこづくしサラダ	<i>S 1080 L 1400</i>

SIDE OF WINE

Assorted olive オリーブの盛り合わせ	520
Rum raisin butter ラムレーズンバター	600
French fries フライドポテト	650
Assorted organic cheese オーガニックチーズの盛り合わせ チーズ各種、単品も承ります	<i>S 1100 L 2200</i>

JOSPER GRILL

<VEGETABLES>

Today's vegetables dish 本日の野菜料理	<i>ask</i>
<FISH>	
Conger eel (Miyazaki) - curry emulsion sauce - 宮崎産 穴子の白焼き カレーエマルジョンソース	2450
Trout salmon - smoked mushroom sauce - トラウトサーモン スモークマッシュルームソース	2650
Today's fish dish 本日の魚料理	<i>ask</i>

<MEAT>

Okome pork butt (Miyazaki) - yuzukosho sauce - 宮崎産 お米豚肩ロース 柚子胡椒ソース	3650
Pork back rib BBQ grill バックリブ バーベキューグリル	3910
Bone-in Miou chicken thigh (Yamanashi) - chicken stock sauce - 山梨産 美桜鶏 骨付きもも肉 チキンストックソース	2980
Duck breast (Kyoto) - orange mustard sauce - 京都産 京鴨 胸肉 オレンジマスタードソース	3250
Wagyu sirloin (Australia) - red wine sauce - 鹿児島産 南国黒牛 サーロイン クラシック赤ワインソース	6500
Wagyu toman beef top round (Miyazaki) - red wine sauce - 宮崎産 都萬牛 ランイチ クラシック赤ワインソース	7850

GARNITURE

French fries フライドポテト	Mashed potato マッシュポテト	Spinach 法蓮草	Macaroni cheese マカロニチーズ
480	550	550	650

PASTA & RISOTTO

Clams and dried mullet roe peperoncino :Spaghettoni 北海アサリとカラスマのペペロンチーノ:スパゲティーニ	1550
Spear squid (Kagoshima) and japanese parsley in light tomato sauce :Spaghettoni 鹿児島産 ヤリイカと田芹の軽いトマトソース:スパゲティーニ	1550
Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur scape peperoncino :Spaghettoni 静岡県産 桜海老と蕨の薹のペペロンチーノ:スパゲティーニ	1650
Wagyu Toman beef (Miyazaki) and onion (Awaji) ragout :Rigatoni 宮崎産都萬牛と淡路産新玉ねぎのラグー:リガトーニ	1750
Classic bolognese :Tagliatelle クラシックボロネーゼ:タリアテッレ	1750
Carbonara ~using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) ~:Spaghettoni 立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ:スパゲティーニ	1880
Prosciutto cotto and smoked mozzarella gnocchi in lemon ricotta cheese sauce プロシュートコットとスモークしたモッツァレラ、 レモンリコッタチーズソースのニョッキ	1650
Today's pasta 本日のパスタ	<i>ask</i>
Parmigiano risotto シンプルなバルミジジャーノリゾット	1250
Octopus (Kagoshima) and rucola risotto in tomato sauce 鹿児島産 真蛸とルッコラのトマトリゾット	1550

MORETHAN

by chef Yuichi Watanabe

5500~

<APPETIZER>

Onion (Awaji) blanc-manger, new summer orange and shellfish tartar 淡路産 新玉ねぎのブランマンジェと 日向夏と貝のタルタル
--

<HOT DISH>

Cuttlefish (Ehime) plancha with green pea and almond sauce 愛媛産 墨イカのブランチャ えんどう豆とアーモンドのソース

<PASTA>

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

- Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur scape in light tomato sauce
静岡県産 桜海老と蕨の薹の軽いトマトソース
- Firefly squid (Hyogo) and dried mullet roe peperoncino (+150)
兵庫産 螢烏賊とカラスマのペペロンチーノ (+150)
- Panchetta, fava beans and pecorino cheese cacio e pepe (+300)
パンチェッタと空豆、ペコリーノチーズのカチョ・エ・ペペ (+300)
- Today's pasta (+ask)
本日のパスタ (+ask)

<PESCE>

Grilled flounder (Ehime) with cabbage and dried mullet roe sauce 青森産 平目のグリル 春キャベツとカラスマのソース

<MAIN>

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

- Low temperature cooked Miou chicken breast (Yamanashi)
with cider sauce scent of herb
~served with sautéed seasonal vegetable in butter~
山梨産 美桜鶏胸肉の低温調理 シードルソース、ハーブの香り
春野菜のパターソテー添え
- Grilled toman beef (Miyazaki) with gravy sauce (+2000)
宮崎産 都萬牛のグリル クラシック赤ワインソース (+2000)
- Today's special (+ask)
本日のメインディッシュ(+ask)

<DOLCE>

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

- Cherry blossoms bianco mangiare (+150)
桜のピアンコマンジャール (+150)
- Today's gelato from REX VERY
レックスベリーより本日のジェラート

DRINK MENU

<BEER>

Ichibanshibori Premium (Pilsner) 一番搾りプレミアム	880
Gargery Estella (Pale Ale) ガージェリーエステラ	990
Gargery Black (Bottle) ガージェリーブラック	990
Bottle beer special 本日のボトルビール	ask
Shandy Guff シャンディガフ	950
Red eye レッドアイ	980
KIRIN Greens Free (Non Alc.) キリングリーンズフリー	700

<SPARKLING WINE>

Berry Bros.& Rudd Crémant de Limoux Brut G 950 B 5400 ベリー・ブラザーズ&ラッド クレマン・ド・リムー ブリュット	
Conte di Provaglio Franciacorta B 8200 コンテ ディ プロヴァリオ フランチャコルタ	
Hugues Godmé Réserve 1er Cru (CHAMPAGNE) B 11000 ユグ・ゴドメ ブリュット・レゼルヴ	
Bellini 950 白桃ベリーニ	
Berry Royal 980 ベリーロワイヤル	

<WHISKY>

Johnnie Walker Black and Soda 880 ジョニーウォーカー強炭酸ハイボール	
The Glenlivet 12y 1200 グレンリベット 12年	
Bowmore 12y 1200 ボウモア 12年	
Talisker 10y 1200 タリスカー 10年	
Jack Daniels 900 ジャックダニエル	

We have other whiskies, please ask staff.
その他、ウイスキー多数ご用意ございます。

<SAKE & SHOCHU>

Sake ask 本日の日本酒	
Shochu (JP Spirits) ask 本日の焼酎	
Samurai Rock (Sake and Lime) 900 サムライロック	
Wapirits Lemon Sour 850 麴レモンサワー	

<COCKTAIL>

Yuzu Lemon Gin & Tonic 1300 ゆずれもんジントニック	
Original Moscow Mule 950 自家製モスコミュール	
Vodka Cranberry 1200 クラフトウォッカクランベリー	
Blood Orange Sprits 920 ブラッドオレンジスプリッツ	
Herbal Tonic 980 ハーバルトニック	
Ceylon Apricot 880 セイロンアプリコット	
Apple Paloma 950 アップルパロマ	
Golden Pine Fizz 950 ゴールデンパインフィズ	
Facon Black Russian 1100 ファソンブラックルシアン	
Mandarin Cello Soda 990 みかんチェッロ・ソーダ	

<DIGESTIVE (食後酒)>

Espresso Martini 1300 カプエファソンのエスプレッソマティーニ	
Old Fashioned 1200 オールドファッションド	
Sarpa di POLI Grappa 1200 サルパ ディ ポーリ グラッパ	
Mandarin Cello 990 みかんチェッロ	

<MOCKTAIL (NON-ALCOHOL)>

Kiwi Fruit Green Splash 990 キウイグリーンズブラッシュ	
Apple Passion Sparkle 990 アップルパッションスパークル	
Coco Cranberry 860 Coco クランベリー	
Honey Ginger Lemon Tea 820 ハニージンジャーレモンティー	

<SOFT DRINKS>

Coca-Cola 550 コカ・コーラ	JP Apple Juice 700 青森りんご100%ジュース
Coca-Cola Zero 550 コーラゼロ	Mandarin Orange Juice 700 愛媛みかん100%ジュース
Original Lemonade 680 自家製レモネード	St.Pellegrino (500ml) 750 サンペレグリーノ
Original Ginger Ale 680 自家製ジンジャーエール	Acqua Panna (500ml) 750 アクアパナ

MORE THAN GRILL



Instagram

Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です

SEASONAL DISHES

-COLD-

Today's oyster *ask*
全国各地から届く本日のオイスター (60時間洗浄済み)

Fresh fish carpaccio (Mie) with arbecuina exv olive oil and dried mullet roe *1780*
三重産 神経締め鮮魚のカルパッチョ
アルベキーナのオリーブオイルとたっぷりのカラスミかけ

Marinated octopus (Kagoshima) and avocado *1280*
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ

Vietnamese rice paper roll *950*
オリエント生春巻き

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried botargo cold cappelini *1650*
北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ

Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms *1980*
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ ベビーブルッコラと長谷川さんのマッシュルーム

Burrata cheese (Puglia), seasonal fruits and prosciutto *2500*
プーリア産ブラータと季節のフルーツとプロシュート

-HOT-

Prosciutto gratin croquette *1個 420*
生ハムのグラタンコロッケ

Steamed mussels (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce *880*
岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース

Squid (Kagoshima) fritto *950*
鹿児島産 小ヤリイカのフリット

Kitakata wonton wrapped in salsiccia and black truffle ravioli *1250*
喜多方ワンタンで包んだサルシッチャと黒トリュフのラビオリ

Cuttlefish (Ehime) plancha with green pea and almond sauce *1350*
愛媛産 墨イカのプランチャ えんどう豆とアーモンドのソース

Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce *2580*
牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース

SALAD

Classic Caesar salad (+grilled chicken)+1200 *S 750 L 980*
クラシックシーザーサラダ (+グリルチキン)+1200

Niçoise salad with smoked bacon *S 860 L 1080*
スモークベーコンのニースサラダ

Grilled organic vegetable salad with a mix of leafy greens *S 980 L 1250*
ジョスパーオープンでグリルした有機野菜のサラダ

Mushroom and potato salad served warm *S 1080 L 1400*
きのこづくしサラダ

SIDE OF WINE

Assorted olive *520*
オリーブの盛り合わせ

Rum raisin butter *600*
ラムレーズンバター

French fries *650*
フライドポテト

Assorted organic cheese *S 1100 L 2200*
オーガニックチーズの盛り合わせ チーズ各種、単品も承ります

JOSPER GRILL

<VEGETABLES>

Today's vegetables dish *ask*
本日の野菜料理

<FISH>

Conger eel (Miyazaki) - curry emulsion sauce - *2450*
宮城産 穴子の白焼き カレーエマルジョンソース

Trout salmon - smoked mushroom sauce - *2650*
トラウトサーモン スモークマッシュルームソース

Today's fish dish *ask*
本日の魚料理

<MEAT>

Okome pork butt (Miyazaki) - yuzukosho sauce - *3650*
宮崎産 お米豚肩ロース 柚子胡椒ソース

Pork back rib BBQ grill *3910*
バックリブ バーベキューグリル

Bone-in Miou chicken thigh (Yamanashi) - chicken stock sauce - *2980*
山梨産 美桜鶏 骨付きもも肉 チキンストックソース

Duck breast (Kyoto) - orange mustard sauce - *3250*
京都産 京鴨 胸肉 オレンジマスタードソース

Wagyu sirloin (Australia) - red wine sauce - *6500*
鹿児島産 南国黒牛 サーロイン クラシック赤ワインソース

Wagyu toman beef top round (Miyazaki) - red wine sauce - *7850*
宮崎産 都萬牛 ランイチ クラシック赤ワインソース

GARNITURE

French fries フライドポテト <i>480</i>	Mashed potato マッシュポテト <i>550</i>	Spinach 法蓮草 <i>550</i>	Macaroni cheese マカロニチーズ <i>650</i>
------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	---------------------------------------

PASTA & RISOTTO

Clams and dried mullet roe peperoncino :Spaghettoni *1550*
北海アサリとカラスミのペペロンチーノ:スパゲティーニ

Spear squid (Kagoshima) and japanese parsley in light tomato sauce *1550*
:Spaghettoni
鹿児島産 ヤリイカと田芹の軽いトマトソース:スパゲティーニ

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur scape peperoncino *1650*
:Spaghettoni

静岡産 桜海老と蕨の臺のペペロンチーノ:スパゲティーニ

Wagyu Toman beef (Miyazaki) and onion (Awaji) ragout :Tagliatelle *1750*
宮崎産都萬牛と淡路産新玉ねぎのラグー:タリアテッレ

Classic bolognese :Tagliatelle *1750*
クラシックボロネーゼ:タリアテッレ

Carbonara ~using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa)~:Spaghettoni *1880*
立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ:スパゲティーニ

Prosciutto cotto and smoked mozzarella gnocchi *1650*
in lemon ricotta cheese sauce

プロシュートコットとスモークしたモッツァレラ、
レモンリコッタチーズソースのニョッキ

Today's pasta *ask*
本日のパスタ

Parmigiano risotto *1250*
シンプルなパルミジャーノリゾット

Octopus (Kagoshima) and rucola risotto in tomato sauce *1550*
鹿児島産 真蛸とルッコラのトマトリゾット

MORETHAN

by chef Yuichi Watanabe

3850

<APPETIZER>

Onion (Awaji) blanc-manger, new summer orange
and shellfish tartar

淡路産 新玉ねぎのブランマンジェと
日向夏と貝のタルタル

<HOT DISH>

Cuttlefish (Ehime) plancha
with green pea and almond sauce

愛媛産 墨イカのプランチャ
えんどう豆とアーモンドのソース

<PASTA>

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur scape
in light tomato sauce

静岡産 桜海老と蕨の臺の軽いトマトソース

<MAIN>

Low temperature cooked Miou chicken breast (Yamanashi)
with cider sauce scent of herb

~served with sautéed seasonal vegetable in butter~

山梨産 美桜鶏胸肉の低温調理

シードルソース、ハーブの香り

春野菜のバターソテー添え

<DOLCE>

Cherry blossoms bianco mangiare

桜のピアンコマンジャール

Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です