



THE GRILL  
SEASONING & HERBS

## BRUNCH MENU

Ricoa Pancake with Ice Cream & Banana 徳島県産濃密卵のリコッタパンケーキ バニラアイスクリームと焼きバナナ	2,000 [2,200]
Citrus Marinated Chuck Eye Steak 180g シトラスマリネ チャックアイステーキ	2,200 [2,420]
Spicy Chili Con Carne Beef Soup with Tortilla スパイシーチリコンカンスープ トルティア付き	1,500 [1,650]
Grilled Sangen Pork with BBQ Sauce 180g 三元豚のスパイシーグリル BBQソース	1,600 [1,760]
Grilled 「Abe」Chicken Marinated in Yuzu Pepper and Onions 190g ゆず胡椒とオニオンでマリネした岩手県阿部鶏のグリル	1,700 [1,870]
100% Beef Hamburg Steak with Green Pepper Sauce 100%ビーフのハンバーグステーキ グリーンペッパーソース	1,700 [1,870]
Grilled Swordfish Marinated in Green Herbs with Vegetable 150g グリーンハーブでマリネしたカジキマグロのグリル 季節の野菜添え	1,800 [1,980]
<hr/>	
Brunch Mini Salad ブランチ ミニサラダ	400 [440]
Brunch Lobster Bisque ブランチ ロブスタービスク	800 [880]
Brunch Hokkaido Con Chowder with Cured Ham Tuile ブランチ 北海道コーンチャウダー 生ハムのチュイル添え	700 [770]