

THE GRILL
SEASONING & HERBS

LUNCH COURSE

A COURSE

Sparkling or Soft Drink

スパークリング 又は ソフトドリンク

Basic Caesar Salad Bacon Parmesan Cheese Mushroom

ベーシックシーザーサラダ THE Grill スタイル

Corn Chowder or Lobster Bisque

北海道コーンチャウダー 又は ロブスタービスク

Grilled 「Abe」Chicken Marinated in Yuzu Pepper and Onions

or

Grilled Swordfish Marinated in Green Herbs with Vegetable

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

又は

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

Bread or Rice

パン 又は ライス

Seasonal Ice Cream

季節のアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

3,500

《価格は税込み表記 / The prices include tax》

THE GRILL
SEASONING & HERBS

LUNCH COURSE

B COURSE

Sparkling or Soft Drink

スパークリング 又は ソフトドリンク

Basic Caesar Salad Bacon Parmesan Cheese Mushroom

ベーシックシーザーサラダ THE Grill スタイル

Corn Chowder or Lobster Bisque

北海道コーンチャウダー 又は ロブスタービスク

21-day-aged Australian Ribeye Steak

with "Aguni Salt" from Okinawa

沖縄県産「粟国の塩」で焼き上げるオーストラリア産 21日熟成 リブローズステーキ

Bread or Rice

パン 又は ライス

Seasonal Ice Cream

季節のアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

4,500

《価格は税込み表記 / The prices include tax》