

# C:GRILL

## LUNCH MENU 7,500

前菜 + スープorサラダ + メイン + サイドディッシュ + デザート  
STARTER + SOUP or SALAD + MAIN + DESSERT

## PREMIUM LUNCH MENU 9,000

前菜 + スープorサラダ + 2 x メイン + デザート  
STARTER + SOUP or SALAD + 2 x MAIN + DESSERT

# MENU

## STARTERS

イサキの薫焼き、和歌山県産じゃばら 松の実、フェンネル、セミドライブルーベリー	Straw Grilled Grunt, Wakayama Jabala Citrus Pine Nuts, Fennel, Semi Dried Blueberry
薪焼きにした貝類、淡路島産ライム 山菜、セージのグリーンタブレ	Wood Grilled Shellfish, Awaji Island Lime Wild Vegetables, Sage Green Taboulé
丹波黒鶏胸肉、アスパラガスのマリネ 熟成バルサミコ酢、春の豆、ミント	Tamba Black Chicken Breast, Marinated Asparagus Aged Balsamic Vinegar, Spring Beans, Mint
薪火で燻したまぐろのタルタル、京都宇治平飼い卵 黒門市場伊勢屋つけもの、パルミジャーノ、トリュフ (+4,000)	Wood Smoked Tuna Tartare, Kyoto Uji Free Range Egg Kuromon Market Iseya Tsukemono, Parmigiano, Truffle (+4000)

## SOUP or SALAD

淡路島産玉葱のスープ 薪焼きした烏賊、滋賀県三元豚パンチェッタ	Awaji Island Onion Soup Wood Grilled Squid, Shiga Sangen Pork Pancetta
関西近郊野菜のサラダ、ローカルファームビーツのビネグレット ビーガンストラッチャ、キヌア	Kansai Local Vegetables Salad, Local Farm Beetroot Vinaigrette Vegan Stracciatella, Quinoa

## MAIN

本日のマーケットフィッシュ	Today's Market Fish
サステナブルサーモン	Sustainable Salmon
本マグロのレアグリル(+2,000)	Rare Grilled Bluefin Tuna (+2,000)
カナディアンロブスター 300g (+4,500)	Canadian Lobster 300g (+4,500)
大阪産犬鳴ポークショルダーステーキ	Osaka Inunaki Pork Shoulder Steak
和歌山県産みかん鶏もも肉	Wakayama Mikan Chicken Thigh
本日のセレクション国産牛 サーロイン (+3,500)	Today's Selection of Domestic Beef Sirloin (+3,500)
本日のセレクション国産牛 フィレ (+4,500)	Today's Selection of Domestic Beef Fillet (+4,500)
本日のセレクション和牛 フィレ (+6,500)	Today's Selection of Wagyu Beef Fillet (+6,500)

## Choice of Side Dish

大阪産ミニトマトアマメイドとハーブのロースト	Roasted Osaka Mini Tomato Amamade and Herbs
京都キノコ革命オイスターマッシュルーム	Kyoto Kinoko Kakumei Oyster Mushroom
ハンドカットスモークーフライドポテト	Hand Cut Smoky Fried Potato
シェフのオススメ	Chef's Recommendation

## Choice of Sauce

淡路玉葱のソース	Awaji Onion Sauce
大阪ハニーマスタードソース	Osaka Honey Mustard Sauce
薪焼きトマトフォンデュ	Wood Grilled Tomato Fondue
赤ワインソース	Red Wine Sauce
スパイシーチミチュリ	Spicy Chimichurri

## DESSERTS

弓削牧場のミルクパannaコッタ 文旦、ディル、ほうじ茶	Yuge Farm's Milk Panna Cotta Pomelo, Dill, Hojicha
デコポンのクレープシュゼット 不知火、バニラ、大阪ハニー	Dekopon Crepe Suzette Dekopon, Vanilla, Osaka Honey
さくらスフィア ストロベリー、宇治抹茶、あずき	Sakura Sphere Strawberry, Uji Matcha, Azuki
小菓子とコーヒーまたは紅茶	Mignardises, Coffee or Tea

メニューの表示料金はすべて日本円で表記されており、表示料金には10%税金と15%サービス料が含まれます。  
All menu selling prices are in Japanese Yen, inclusive of 10% TAX and 15% Service Charge.