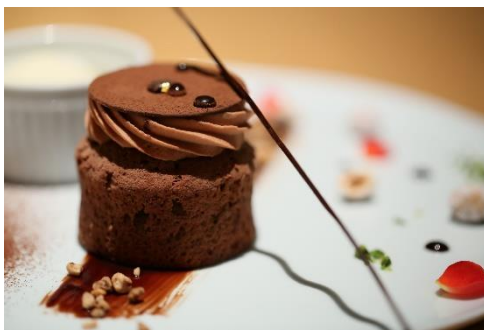


THE GRILL DINNER COURSE

2022 Jun. – Aug.



世界各国料理のエッセンスを取り込んだシェフが提案する大胆かつ繊細なモダンフレンチ。
新鮮でこだわり抜いた食材を使い、料理への愛情を皿の上にちりばめたディナーメニューをご提供しております。
ワインに囲まれた、シックでモダンな店内で素敵な時間をお過ごし下さい。



ホームページからご予約ができるようになりました。最新のメニューや情報はInstagramをご覧ください。

金土日祝 18:00~20:00LO (ご予約制)

ザ・グリル 徳島市南前川町 3-1-22 パークウエストン 2F TEL 088-624-3333 <http://parkweston.jp/thegrill/>



Chelsea チェルシー *2日前までのご予約制 ¥11,000 (税・サービス料込)

本日のアミューズ

マグロのカルパッチョ ジンジャー Dressing アボカドとフルーツマトのサラダ仕立て
徳島産アユとアオリイカのソテー スダチ風味のブルーブランソース
旬の鮮魚のポワレ スモークの香り プロヴァンス風 白いんげん豆のトマト煮込み添え
国産牛フィレ肉のグリルと夏野菜 タイム香るポルトソース
アグネス・ペストリーブティックより本日のケーキ または 本日のシャーベット3種取り合わせ
コーヒー

Nomad ノマド ¥8,800 (税・サービス料込)

梅肉風味のジュレをかけたハモの炙りとホタテ貝 ニース風サラダとともに
本日のポタージュ

スズキのペルシャードと天使エビのハーブ焼き カポナータ添え バルサミコソース
国産牛フィレ肉のグリル 夏野菜添え 粒マスタードソース
アグネス・ペストリーブティックより本日のケーキ または 本日のシャーベット3種取り合わせ
コーヒー

Tribeca トライベッカ ¥6,600 (税・サービス料込)

梅肉風味のジュレをかけたハモの炙りとホタテ貝 ニース風サラダとともに
本日のポタージュ

イサキのポワレ サフランリゾット添え トマトクーリ
国産牛ランプ肉のグリル 夏野菜添え グリーンペッパーソース
アグネス・ペストリーブティックより本日のケーキ または 本日のシャーベット3種取り合わせ
コーヒー

Soho ソーホー ¥4,950 (税・サービス料込)

本日のオードブル

本日のポタージュ

季節の鮮魚のポワレ シェフスタイルにて または 豪州産ビーフリブローズのグリル 彩り野菜添え
アグネス・ペストリーブティックより本日のケーキ または 本日のシャーベット3種取り合わせ
コーヒー