

GRAND MENU

チャコールグリルメニューは調理時間が少しかかります。Charcoal-grilled menu Cooking time will take a little.

CHARCOAL GRILLED

Super Meat Platter
Assortment of Charcoal Grilled Luxury Meats

スーパーミートプラッター790g

豪華なお肉の炭火焼 盛合わせ 約3〜4名様サイズ
¥5,800 (税込¥6,380)



厳選されたお肉を惜しげもなく
使った当店自慢のグリルミート料理。
ボリューム満点、大迫力のメガサイズ!!
我こそは肉食系代表だ!という方にオススメ◎
仲間でシェアしながらワイワイと召し上がれ。

●低温熟成 サーロインローストビーフグリル160g ●牛ハラミ100g ●三元豚の炭火焼150g ●鶏もも肉の炭火焼180g
●厚切りベーコンの炭火焼100g ●粗挽きソーセージの炭火焼100g (サルサソース・BBQソース・和風ソース)

Low-temperature Aged Grilled Roast Beef Sirloin
低温熟成 サーロイン ローストビーフグリル
自家製和風オニオンソース

1/2ポンド 227g ¥2,980 (税込¥3,278)
1ポンド 454g ¥5,580 (税込¥6,138)



厳選したサーロインを低温でローストビーフに仕立て、
グリルした手間と時間をかけたスペシャルティ!
上質な赤肉に炭火の香ばしさをプラスした自信作。
自家製のシャリアピンソースでお召し上がりください。

※写真のサイズは1ポンドです。

Meat Platter
Assortment of Charcoal Grilled Meats

ミートプラッター530g お肉の炭火焼 盛合わせ

約2名様サイズ ¥3,800 (税込¥4,180)



バラエティ豊かなお肉の
炭火焼4種盛合わせ。お肉を炭
火で焼くことで、うま味がギュッと詰
まったジューシーな料理。お肉の種類に
よって異なる深い味わいを堪能できる当店の人
気メニュー。

●牛ハラミ100g ●鶏もも肉180g ●三元豚150g
●粗挽きソーセージ100g (サルサソース・BBQソース・和風ソース)

Seafood Platter Assortment of Charcoal-Grilled Meats

シーフードプラッター 魚貝の炭火焼 盛合わせ 約2名様サイズ
¥5,800 (税込¥6,380)



漁港の浜焼きのようなシーフードを炭火で香ばしく焼き上げ、魚貝の旨味と素材の食感を味わえる盛合わせ。

●オマール海老 ●大あさり(ホンピノ) ●帆立 ●海老 ●フィッシュフライ ●バーナ貝 (トマトBBQソース・タルタルソース)



1本から注文OK!

Tender and juicy 180g
spare ribs slow-cooked in a
special sauce and
grilled over charcoal fire

特製のソースで煮込んで
炭火焼きにしたとろける
スペアリブ

1ピース¥720 (税込¥792) 90g

じっくりと時間をかけて煮込むことで、肉の旨みがたっぷりと凝縮され、口の中でとろけるような食感を楽しめます。甘みと酸味がバランス良く調和した味わいは、一度食べると忘れられない美味しさです。



Charcoal Grilled Skirt Steak
牛ハラミの炭火焼

¥1,880 (税込¥2,068)

網の上で豪快に焼き上げ、食感は柔らかく、脂の
甘さもほどよく味わえ、お肉の旨味を十分に引き
出したヘルシーな逸品。



Assorted Charcoal Grilled Sausages

炭焼きソーセージの盛合わせ

¥1,520 (税込¥1,672)

炭火の燻煙効果と遠赤効果で外はカリッと、中は
ジューシーに仕上げました。



100%Charcoal-grilled Beef Hamburger

ビーフ100%ハンバーグの炭火焼

¥1,680 (税込¥1,848)

ソースを下記の中から選びください。

さっぱり和風おろしソース OR 自家製デミグラスソース



Grilled Meat Onigiri (Riceball)

肉巻き焼きおにぎり

1個¥430 (税込¥473)

ふっくら美味しい焼きおにぎりを、豚バラ肉で包ん
で炭火で焼くことでカリッと香ばしく仕上げました。

“炭火”焼きがおいしさの秘訣!

炭火から出る赤外線は食材の表面組織を一気に硬化させるため、うま味を外部に逃がしません。
そして何よりも『うまい』と思わせる歯触り、食感を作り出します。また、燻煙効果で独特の風味と旨みを食材にプラスします。

※お肉の炭火焼は美味しさ、温度を保つためカットなしで提供します。 Charcoal-grilled meat is served uncut to maintain its deliciousness and temperature. ※写真はイメージです。The photo is an image. ※アレルギー対応は致しかねます。 We're sorry but cannot accommodate persons with allergies.

QUICK TAPAS
APPETIZERS
SPECIAL FOODS
SALADS

GRAND MENU

CHARCOAL
GRILLED
FRIED FOODS
SWEETS

QUICK TAPAS

¥500
(税込¥550)

Edamame's Spice Flavor



枝豆スパイス

Homemade Potato Salad



自家製ポテトサラダ

Chili Beans



チリビーンズ

Ratatouille



ラタトゥイユ

Bucket
バケツ
1ピース
¥200 (税込¥220)

Whitebait and
Anchovy Cabbage Ajillo

しらすとアンチョビ
キャベツのアヒージョ
¥900 (税込¥990)



Nachos with our Three House Dips
自家製ディップ3種のナチョス
¥980 (税込¥1,078)



Hot Seafood and Vegetable Ajillo
魚介類と野菜の熱々アヒージョ
¥1,680 (税込¥1,848)

熱々のガーリック風味のオイルで魚貝と野菜の旨味を引き出しました。どんなお酒にもぴったりです。



Tuna Avocado Tartare

マグロとアボカドのタルタル ¥1,180 (税込¥1,298)

赤身魚の定番「マグロ」と、森のバターともいわれる「アボカド」、
言わずと知れた鉄板コンビ。



Homemade Smoked Salmon Carpaccio

自家製スモークサーモンの
カルパッチョ ¥1,180 (税込¥1,298)

上質なうまみの秘密は低温冷蔵で長時間ゆっく
りと燻製する特別な技法から生まれます。品の
良い薫香と口当たりが印象的。



Seafood Ceviche

魚貝のセビーチェ ¥1,300 (税込¥1,430)

シーフードを複数のハーブや柑橘類でマリネした
セビーチェ。とびきり爽やかで、カラフルな見た目
も美しい一品。



Luxury Omelet Rice with Beef Cheek Meat Stew

牛ホホ肉ビーフシチューの贅沢オムライス

¥1,880 (税込¥2,068)

当店自慢の自家製デミグラスソースで柔らかく煮込んだ牛ホホ
肉を使ったビーフシチュー×ふわふわオムライスの贅沢なコンビ
ネーション。

Premium BLT Burger

プレミアムBLTバーガー

(自家製デミグラスソース) フレンチポテト付き ¥1,880 (税込¥2,068)

肉汁が溢れるビーフ100%パティのジューシーな肉感、香ばしいベーコン、新鮮な
野菜が融合した極上の一品です。ガスと豪快にかぶりつくのがパベルスタイル!見
た目も食べ応えもアメリカンな特製BIGバーガー。

バーガーメニューは調理時間が少しかかります。Burger menu Cooking time will take a little.



Pulled Pork Cheese Melt Burger

ブルドポークチーズメルトバーガー ケイジャンポテト付き

¥2,080 (税込¥2,288)

マグマのように溢れだす3種のチーズ、辛味の効いたチリビーンズと、
とろけるほど柔らかなブルドポークのコンビネーション!

ブルドポークとは?

豚の塊肉をほろほろになるまでじっくり火を通し、
やわらかく肉汁たっぷり仕上げて細かくほぐした (Pulled) 料理。



Chili Beans and Cheese Potato

チリビーンズ&チーズポテト ¥900 (税込¥990)

濃厚チーズとチリビーンズとフライドポテトの3重層。食べ応え
のあるスパイシーでクセになる美味しさ。



Fish and Chips

フィッシュ&チップス

¥1,200 (税込¥1,320)

ビールを混ぜた衣でサクサクの食感を引き出し、
中はふわふわな白身魚とケイジャンスパイスでスパイシーに絡めた
ホクホクなポテト。モルトビネガーをかけるのがおすすめです。



Fish and Chips

バッファローチキンウィング

Msize5本 ¥1,320 (税込¥1,452)

Lsize8本 ¥1,680 (税込¥1,848)

ビール好きには最高のおつまみ!
ピリッとスパイシーな特製ソースとの
相性はビールが止まりません!



French Fries

ポテトフライ

¥680 (税込¥748)



Gateau Chocolat

ガトー
ショコラ

¥880
(税込¥968)



Vanilla Ice Cream

バニラアイス ¥400 (税込¥440)

Season's Sorbet

季節のシャーベット

¥400 (税込¥440)



Fresh Cheesecake

ほわほわ生チーズケーキ ¥880 (税込¥968)

フランスのアンジュ地方のチーズケーキ。
口に入れた瞬間からチーズのコクが広がります。



Chicken and Soft-boiled Egg Caesar Salad

シーザーサラダ

オリジナル・シーザードレッシング ¥1,280 (税込¥1,408)

しっとりとした鶏むね肉とシャキシャキ野菜に濃厚な卵
とチーズ風味のオリジナルシーザードレッシングを
絡めたサラダ。



Babel Salad

約2〜3名様サイズ

オリジナル・コスドレッシング

バベルサラダ ¥1,720 (税込¥1,892)

スモークサーモンにロースハムなど彩豊かな食材が見たくさんに
盛り込まれたBigサラダ。

※写真はイメージです。The photo is an image.

※アレルギー対応は致しかねます。We're sorry but cannot accommodate persons with allergies.