

みんなでシェアしてお得に！
オプショングリルセット

Set menu

数量
限定

和牛 盛合せ

キラナガーデン贅沢グリルセット

3種盛 ¥15,000- 4種盛 ¥30,000-

・サーロイン ・リブロース ・内もも ・シンシン ・ヒレ
※調達状況により変更がある場合があります。
※ご提供までにお時間をいただきます。



お肉&海鮮 盛合せ 3~5人前

豪華ミックス・グリルセット

定価 ~~¥6,500-~~ ▶ ¥5,500-

・国産牛リブロース(210g)・えび(3尾)
・ホタテ(3個)・イカ(1杯)



海鮮盛合せ 3~5人前

海の恵み 浜焼きセット

定価 ~~¥6,000-~~ ▶ ¥5,000-

・えび(3尾)・ホタテ(3個)・イカ(1杯)
・たっぷり甲羅みそ(1個)・サーモンステーキ(200g)



おつまみ盛合せ 3~5人前

2種のソーセージと
スナックセット

¥4,500-

・ブレンソーセージ(3本)・ホットチリソーセージ(3本)
・クリームチーズ・クラッカー・サラミ



大人気！グリルで焼く、
美味しいフードメニュー

Grand menu

パスタ



たっぷり厚切りハムと キノコのカルボナーラ

厚めに切ったハムとキノコの食材に濃厚な
クリームの旨味が融合。ハムの塩気とキノ
コの食感が絶妙に調和し、贅沢な味わい
が楽しめるカルボナーラ。



ムール貝とアサリの ボンゴレビアンコ

白ワインを使ってムール貝とあさりをじっくり
蒸し上げ、うまみが凝縮したソース。ニン
ニクの香りが食欲をそそるイタリア伝統
のパスタ。



蛸とイカの 海鮮ペペロンチーノ

新鮮なシーフードとシンプルな味付で絶妙
に組み合わせ、海の風味、辛さ、食感が
楽しめる王道イタリアン。シンプルながら驚
くほど美味しく、見た目にも美しい一皿。

180g **3～4人前** ¥ **1,400-**

ピザ



トミーナ監修 シーフードピザ

やりいか、帆立、ずわいがに、海老、真
蛸といった海の幸をたっぷりとトッピング
し、濃厚なチーズで仕上げた。一口食べ
れば海の恵みが口いっぱいに広がる。

Size 30 cm

3～4人前

¥ **3,000-**

カレー



マサラカレー
¥ **1,300-**



シーフードカレー
¥ **1,500-**

ナン2枚またはおにぎり3個からお選びいただけます。

グリルおこげ焼きおにぎり

3個入り **3人前** ¥ **600-**

ブレッド



ふわふわもちもちグリルブレッド 3個入り

外はパリッ、中はもちもち！

3個の絶妙な焼き加減のグリルブレッド。3種類の
オプションを付ければさらに美味しく召し上がれます。

3人前 ¥ **1,300-**

ブレッドにかけるソース（写真左から順に）

¥ **300-**

● ガーリックセット ● シナモンセット ● スモアセット（チョコ味）

バリエーション豊富な
オプショングランドメニュー

Grand menu



濃厚クリームの
海鮮リゾット

3~4人前

¥ 1,200-



ワイルドジューシー
厚切りサーモンステーキ
200g

3~5人前

¥ 2,000-



海鮮ごろごろ
シーフード・アヒージョ

3~5人前

¥ 1,500-



口どけの幸せ
国産牛リブロース
210g

3~5人前

¥ 3,500-

グリルブレッド (1300円) を一緒に注文するとさらに美味しく召し上がれます



味わい深い
プレミアム・ラムチョップ
5本 / 260g

3~5人前

¥ 2,800-



美味しい辛さ
ホットチリソーセージ
5本 / 350g

3~5人前

¥ 1,600-



ボリューム満点
プレーンソーセージ
6本 / 480g

3~5人前

¥ 1,500-



山盛り甲羅みそ
1個

¥ 900-



焼き
とうもろこし
1本

¥ 600-



焼き芋

1本

¥ 800-



キッズメニュー

おにぎり / パン / ハンバーグ / ポークソーセージ
えだまめ / とうもろこし / 動物ゼリー

1人前

¥ 800-

ラグジュアリーを味わう、
贅沢なシャンパンで乾杯を

Champagne



モエ・エ・シャンドン

ネクター・アンペリアル

Bottle ¥ **17,000-**

甘口でフルーティなモエシャン「ネクター」。深みのある金色、3種ブドウ由来の爽やかな香りとコクが魅力。



モエ・エ・シャンドン

ロゼ・アンペリアル

Bottle ¥ **16,000-**

ロゼ アンペリアルは新鮮な果実味と熟成感が特徴。ブレンドはピノノワール、ムニエ、シャルドネ。乾杯はもちろん肉料理と高相性。



モエ・エ・シャンドン

アンペリアル・ブリュット

Bottle ¥ **13,000-**

優れたバランスを持つアンペリアル。3種のブドウが調和したエレガントな味わい。新鮮で長い余韻、全ての料理と相性抜群。

ワインクーラー、
人数分のグラス
は当店をご用意
いたします。

ペリエ・ジュエ
ベル・エポック

Bottle ¥ **50,000-**

200年の歴史を持つペリエジュエ。特徴的なアネモネのボトルには、100%グラン・クリュのブドウから生まれる生き生きとした酸味と骨格が調和した逸品が詰まっている。

シャトー・メルシャン
日本のあわ

Bottle ¥ **16,000-**

輝く淡いイエロー色。
甲州由来の柑橘系、シャルドネ由来の
白桃やバナナ、パイナップルの甘酸っぱい
果実香が調和。

ヴァンサン ダストレー

Bottle ¥ **13,000-**

新鮮なフルーツやスパイスの香り、
淡い黄金色のローブ。
リンゴ、スパイス、微かなバターの香りが
調和する贅沢なシャンパン。

他にもワインセラーに多くのボトルをご用意しております。

ご希望があればスタッフまでお申し付けください。

おすすめワインボトル&
おつまみをラインナップ!

Wine bottle

赤



マッチョマン モナストレイル

フルボディ 軽 ★★★★★ 重

【生産地】スペイン フミアラ/ラ・ラハ
【品 種】モナストレル100%

¥ 9,500-

カサロホのアイコン的なワイン。野生のみずみずしいダークプラム、マルベリー、そしてチェリーパイの香りが弾けるパワフルな赤。

白



ラトゥネッラ ビアンコセスト

辛口 軽 ★★★★★ 重

【生産地】イタリア フリウリ・ヴェネツィア州
【品 種】フリウラーノ50%、リボッラ・ジャッラ50%

¥ 10,000-

土着品種フリウラーノとリボッラ・ジャッラを熟成。明るい麦わら色でフルーツと花の香りとしなやかな風味。

赤



エヴィダンス アルザス ピノ・ノワール

ミディアムボディ 軽 ★★★★★ 重

【生産地】フランス アルザス
【品 種】ピノ・ノワール100%

¥ 8,000-

鮮やかなルビー色でブラックベリーとリコリスの香り。ピュアな口当たりとスパイスの余韻が共存。新樽と中古樽で熟成。

白



エヴィダンス アルザス ピノ・グリ

辛口 軽 ★★★★★ 重

【生産地】フランス アルザス
【品 種】ピノ・グリ100%

¥ 8,000-

濃い黄色。スモモや杏といった黄色い果実のドライフルーツやハチミツのなかに、スモークやコーヒー豆のヒントが感じられる力強い香り。

赤



ルミナット・ プリミティーヴォ

フルボディ 軽 ★★★★★ 重

【生産地】イタリア アブルッツォ
【品 種】プリミティーヴォ

¥ 4,500-

長い時間をかけた熟成ワイン。ルビーレッド、プラム、チェリー、スマイルの香りとまろやかな口当たり。

白



アブラ デティ

辛口 軽 ★★★★★ 重

【生産地】スペイン ボデガスアブラ
【品 種】ソーヴィニヨン・ブラン100%

¥ 5,000-

力強いアロマとアスバラガス、マンゴー、トマトの葉のニュアンス。フレッシュで濃厚なソーヴィニヨン。トロピカルフルーツの余韻。

Campaign!

ワインボトルをご注文で、パテ・チーズ&クラッカーが特別価格!



パテ・チーズ
&クラッカー

¥ 2,800-

ワインボトルをご注文されたお客様 ¥ 1,800-

燻製ナッツ

¥ 1,000-

ワインクーラー、ワイングラス
は当店がご用意いたします

他にもワインセラーに多くの
ボトルをご用意しております。
ご希望があればスタッフまで
お申し付けください。