



TORANOMON HILLS BBQ

Mon-Fri 15:00~22:00
Sat, Sun & Holiday 11:00~22:00

ジンギスカンも楽しめる。ニッポンのハーブや野菜、発酵調味料などを使った、ニュートーキョースタイルBBQ。

テラスBBQコースもしくはBBQパーティーコースの中からお選びください(要予約)。

Please choose either "Terrace BBQ(self-cook)" or "Indoor Party (BBQ cooked and serve)" select the course from below. (Reservation only)

セルフスタイル。テラスでわいわい。

TERRACE BBQ COURSE *With Free Drink*

LAMB BBQ	ジンギスカン(ラム肩ロース)	5,800YEN	Free Drink 120min. (L.O.90min.)
BEEF BBQ	Beef T-bone	6,500YEN	Free Drink 120min. (L.O.90min.)
PORK BBQ	豚ヒレ&肩ロース	4,900YEN	Free Drink 120min. (L.O.90min.)

BBQはシェフにおまかせ。店内でゆったり。

INDDOOR PARTY COURSE *With Free Drink*

LAMB PARTY	ジンギスカン(ラム肩ロース)	5,800YEN	Free Drink 150min. (L.O.120min.)
BEEF PARTY	Beef T-bone	6,500YEN	Free Drink 150min. (L.O.120min.)
PORK PARTY	豚ヒレ&肩ロース	4,900YEN	Free Drink 120min. (L.O.90min.)

コース内容

お肉以外はコース共通となります

APPETIZER

月桃クリームサラダ
Gettou cream salad

オリジナルフライドチキン ドクダミソース
Original fried chicken with dokudami sauce

京野菜のヨモギフリット
Kyoyasai yomogi fritter

黒文字とごぼうのフムス&米粉ブレッド
Kuromoji & burdock hummus with rice bread

BBQ BBQ追加メニューは裏面をご覧ください

{ LAMB BBQ / LAMB PARTY } ジンギスカン(ラム肩ロース)
Lamb

{ BEEF BBQ / BEEF PARTY } T-BONE
Beef T-bone

{ PORK BBQ / PORK PARTY } 豚ヒレ&肩ロース
Pork

NOODLE ランチコースでの提供はありません

冷製七草フォー
Nanakusa cold pho

DESSERT ランチコースでの提供はありません。

最中ジェラート
Monaka gelato

※土日祝日限定のランチコース(11:00~15:00)は左記表示価格から-900yen
(一部内容や量の変更)となります。
※表示金額はお一人様あたりの税込価格となります。

COURSE DRINKS

コースのドリンクは
こちらからお選びください。

Please order drinks from
the list below for BBQ courses.

ALCOHOL

アサヒスーパードライ(生)	ハイボール
ドクダミ茶割	クラフトジンジャーハイボール
月桃茶割	クラフトコーラハイボール
抹茶割	カシスオレンジ
ジャスミン茶割	カシス月桃
ワイン(赤・白)	ジントニック
サングリア	モスコミュール
塩レモンサワー	バイスサワー

SOFT DRINK

抹茶レモネード	月桃茶
クラフトレモネード	ドクダミ茶
クラフトジンジャーエール	ジャスミン茶
クラフトコーラ	オレンジジュース
ヒーチ月桃ソーダ	アップルジュース

※コース注文されない6歳~19歳の方はソフトドリンク飲み放題1100yenとなります。
※+600yenでスパークリングワインも飲み放題に追加できます。
※延長は30分+600yenにて承ります(グループ全員追加に限る)。

*月桃：沖縄などで親まれる美容にも用いられるニッポンのハーブ
*黒文字：森を感じさせる健康などにも携わるニッポンのハーブ

FOOD MENU

A la carte MENU 15:00~LAST

COLD DISHES

	冷 菜
★ ミックスナッツ (カシューナッツ、落花生、くるみ、ごま) Mixed nuts	500
★ ベジタブルチップス Vegetable chips	500
★ 本日のサイドデリ盛 (メニュー内容とあわせてお尋ねください) Today's sidedeli assorted	600
黒文字とゴボウのフムス&米粉ブレッド (大豆、ごま) Kuromoji & burdock hummus with rice bread	600
スモークサーモンと紫蘇の醤油麹カルパッチョ (小麦、大豆、さけ) Smoked salmon & shiso, shouyukouji carpaccio	900
冷製ムール貝の酒蒸し 黒七味添え (乳、ごま) Cold mussels sake-steamed with kuroshichimi	900
生ハムとチーズ盛り合わせ (乳、卵、豚肉) Ham and cheese assorted	1000

SALAD

	サ ラ ダ
蒸し鶏の月桃クリームサラダ (大豆、鶏肉) Boiled chicken gettou cream salad	1000
ボタニカルヴィーガンサラダ (小麦、大豆) Botanical vegan salad	900

DISHES

	温 菜
★ ポテトフライ (大豆) French fries	600
★ オリジナルフライドチキン (小麦、大豆、鶏肉、ごま) Original fried chicken	800
カンガルーフリット ドクダミソース (小麦、大豆、ごま、鶏肉、さば) Kangaroo fritter with dokudami sauce	1100
京野菜のフリット ヨモギ塩添え (小麦、大豆) Kyoyasai fritter with yomogi salt	900
山椒とラム肉のプロシュエット Sansho & lamb brochette	1000
ソフトシェルクラブと麴味噌のアヒージョ (大豆、かに) Softshell crab & koujimiso ajillo	1200
大山鶏のコンフィ 柚子胡椒ソース (鶏肉、乳、ごま、大豆) Daisendori chicken confit with yuzukosho sauce	1400

PLATE

	プ レ ー ト
本日のデリプレート (メニュー内容とあわせてお尋ねください) Today's deli plate	1100
本日のスープデリプレート (メニュー内容とあわせてお尋ねください) Today's soup deli plate	1100
本日のオープンサンドプレート (メニュー内容とあわせてお尋ねください) Today's open sandwich plate	900

BBQ

	当 日 B B Q セ ッ ト
BBQ スターターセット(1人前) ジンギスカン or T-BONE (小麦、大豆、乳、鶏肉、牛肉、さば、りんご) BBQ starter set (for 1 pax) lamb or beef T-bone	2800
*2人前以上、テラス席のみご注文可能です。 Need over 2 pax. Only outside seat.	

ADDITIONAL BBQ'S ORDER

	B B Q 追 加
★ ラム肩ロース(150g) Lamb fat back	1800
★ T-BONE(200g) (牛肉) Beef T-BONE	2000
★ 豚肩ロース(150g) (豚肉) Pork fat back	900
★ 豚ヒレ肉(120g) (豚肉) Pork tenderloin	900
★ ラムチョップ (1本) Lamb chop	1000
★ ソーセージ盛り合わせ (豚肉・セラチン) Sausage assorted	1200
★ 有頭エビ (4尾) (えび) Whole shrimp	1400
★ 野菜盛り合わせ (1人前) Vegetable assorted	900
★ 野菜単品 (1人前) もやし・れんこん・玉ねぎ Vegetable (Bean sprout / Lotus root / Onion)	600
★ サニーレタス (3枚) Red leaf lettuce	300

NOODLE & RICE

	麺 ・ ご 飯
冷製七草フォー (小麦、大豆、乳、鶏肉) Nanakusa cold pho	1200
本日のライスボウル (メニュー内容とあわせてお尋ねください) Today's rice bowl	1000

★ ライス (ごま) Rice	200
--------------------	-----

SWEETS

	ス イ ー ツ
★ 最中ジェラート (乳、大豆) Monaka gelato	400
★ プロテイン抹茶わらびもち (乳、大豆) Protein matcha warabimochi	400
★ 本日のケーキ (メニュー内容とあわせてお尋ねください) Today's cake	800
★ ヴィーガンプリン (大豆) Vegan pudding	600
★ 自家製ベジスコーン (小麦、乳、落花生、カシューナッツ、クルミ) Homemade veggie scone	700

DRINK MENU

ALCOHOL

アサヒスーパードライ Asahi super dry	600
アサヒドライゼロ(ノンアルコール) (大豆) Asahi dry zero (non-alcoholic)	650
月桃茶割 Shouchu & gettou tea	550
ドクダミ茶割 Shouchu & dokudami tea	550
ジャスミン茶割 Shouchu & jasmine tea	550
抹茶割 Shouchu & matcha	650
ほうじ茶割 Shouchu & houji tea	700
昆布茶割(HOT) Shouchu & kelp tea	700
塩レモンサワー Shouchu & salted lemon soda	550
バイスサワー Shouchu & ume vinegar	550
スパークリングワイン sparkling wine	700
ワイン(赤/白) Wine (red / white)	650
サングリア Sangria	650
クラフトコーラハイボール Whisky & craft cola	650
クラフトジンジャーハイボール Whisky & craft ginger ale	650
ハイボール Whisky & soda	550
モヒート Mojito	750
ジントニック Gin & tonic	550
モスコミュール Moscow mule	550
カシス月桃 Cassis & gettou tea	550
カシスオレンジ (オレンジ) Cassis orange	550

SOFT DRINK

抹茶レモネード(ICE/HOT) Matcha lemonade	650
クラフトレモネード(ICE/HOT) Craft lemonade	550
オリジナルクラフトコーラ Original craft cola	550
オリジナルクラフトジンジャーエール Original craft ginger ale	550
オレンジジュース(オレンジ) Orange juice	650
アップルジュース(りんご) Apple juice	650
ピーチ月桃ソーダ(桃) Peach gettou tea soda	650
プロテインシェイク(乳、バナナ、りんご) Protein shake	650
月桃茶(ICE/HOT) Gettou tea	500
ドクダミ茶(ICE/HOT) Dokudami tea	500
ジャスミン茶(ICE/HOT) Jasmine tea	500
ほうじ茶(ICE/HOT) Houji tea	600
昆布茶(HOT) Kelp tea	600
抹茶チャイ(ICE/HOT)(乳) Matcha chai	600
カフェラテ (ICE/HOT)(乳) Cafe latte	500
コーヒー (ICE/HOT) Coffee	330
スパークリングウォーター Mineral sparkling water	650
ミネラルウォーター Mineral still water	650

表示金額は税込価格となります。括弧内はアレルギー表記となります。
土日祝の11:00~15:00は★のメニューのみご注文できます。(BBQ御予約の方に限る)