



Starter

Antipasto
Seafood



Fritto



Grip
Special

With
HighBall
&
Beer

Today's A la carte

>>>> 先ずはここから

チュピン ~海の幸凝縮スープ~ 濃厚ブイヤベース! バケットと一緒にまずは楽しんでください 450

>>>> さかな!! 魚!! 肴!! 目玉はお魚料理!! ボリューム満点!! 最高鮮度!!

ブランダート ~干し鰯のリエット~	780
カルパッチョ ①	1000
カルパッチョ ②	1000
カルパッチョ ③	1000
鮮魚のタルタル	950
茹でタコ レモンとバージンオイル	980
白魚ペペロンチーノソテーのブルスケッタ	980
秋刀魚のコンフィ	1000

>>>> ガッツリ!! 魚貝!! みんなでサイズは 三~四名様でも楽しめます!!

ムール貝の白ワイン蒸し	1100 /	🌟	みんなで1kg:3400
ハマグリ の白ワイン蒸し	1200 /	🌟	みんなで1kg:3400
魚貝だらけの白ワイン蒸し		🌟	みんなで1kg:3400

>>>> ムール貝 / ハマグリ / エビ / タコ / イカ

>>>> 揚げ!!

スルメイカフリット / バジルマヨネーズ	900
タコフリット / チリマヨネーズ	900
甘えびの素揚げ / ケイジャンフレーバー	980
メヒカリフリット / ハーブのタルタル	980
殻付きエビのにんにく揚げ / オリエンタルサルサ	1000
骨付き若鶏もも肉の素揚げ / 魚じゃないけどやっぱり美味しい	950
本日の魚介盛合せ	🌟 みんなで 2800

>>>> ムール貝 / ハマグリ / エビ / タコ / イカ

>>>> グリッブと言えはやっぱり...

北海道白糠酪恵舎 極上モッツアレラ	1300 / half : 750
北海道白糠酪恵舎 極上モッツアレラ&完熟トマトのカプレーゼ	1800 / half : 1200
グリッブ自慢の地方野菜のサラダ 大葉と玉葱の自家製ドレッシング	1000

>>>> 定番つまみ!! ハイボール、ビールとの相性は抜群です!!

秋野菜のカポナータ	780
マカロニサラダ	780
定番 パテ ド カンパーニュ	880
ハーブソーセージ	880
よだれ鶏 山椒とラー油の痺れる辛さ	980
ポムフリット チリコンカルネとハラペーニョ	980



Pasta , Risotto

>>>> 旨すぎ!
メニュー



ペスカトーレ

1800

生ウニ の トマトクリーム

1800



みんなでサイズ

+500

タコのラゲースソース

1200

帆立と柚子胡椒の岩海苔ソース

1200

シンプルジェノベーゼ

1100

カチョペペ

1100

別腹 赤ワイン カレー

700

スルメイカ その肝 の リゾット

1000

Dolce

バニラ の パンナコッタ

600