MONTHLY NIGHT MENU

４月のお勧めメニュー

Special Burger

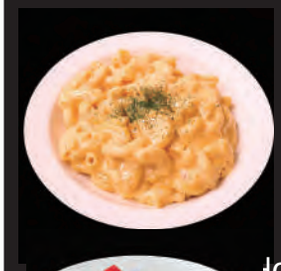
Roast beef ginger burger
ローストビーフジンジャーバーガー　2200yen

今月のマンスリーバーガーは 旬の食材と AS 特製ローストビーフのコラボレーション。新玉ねぎとキゥイフルーツをローストビーフの上にトッピング。ソースは通常のグレービーソースではなくジンジャーソース。生姜をしっかりと効かせたことによりあっさりとお召し上がり頂けます。またキゥイフルーツがいい仕事をしてます。是非、一度ご賞味くださいませ。

Starter

Today's smoke platter　1100 yen
本日のスモーク盛合せ

当店でスモークした燻製の盛合せ。その日の内容はスタッフまでお尋ね下さい。



Macaroni Cheese　880yen
マカロニチーズ

アツアツのマカロニに溶かしたチーズがたっぷりと絡めました。

Homemade Pickles　470 yen
ホームメイドピクルス

ハーブとビネガーで漬込んだ自家製ピクルス。

Nachos　1100 yen
ナチョス

コーンチップスの上にたっぷりのチリビーンズとワカモレ、チーズを乗せオーブンで焼き上げたテクスメクス料理です。
ビールにのお供にぴったりです！

Soup

Asparagus cream potage　660 yen
アスパラガスのクリームポタージュ

旬の野菜「アスパラガス」をクリーミーなポタージュに仕上げました。

Monthly Sweets

Sakura chiffon cake　660 yen
サクラのシフォンケーキ

今月のマンスリースイーツは、春の訪れをスイーツに仕立てたサクラのシフォンケーキです。しっとりとした優しい食感と桜色のふんわり生地、見た目もキュートな仕上がりになっています。季節を味わうスイーツを食後のお供に是非一度ご賞味下さい！

Chili cheese fried　880 yen
チリチーズフライ

皮つきポテト上にたっぷりのチリビーンズとメルトチーズ。

Carnitas　1100 yen
カーニタス

スパイスに漬け込んだ豚肩ロースをじっくり焼き上げたメキシコ料理です。

Fish & Chips　770 yen
フィッシュ & チップス

フレッシュなスズキのフライとフレンチフライ。

Salad

Mushroom & Grill Chicken　1100 yen
マッシュルームとグリルチキンのサラダ

炭火でグリルしたチキンとマッシュルームがたっぷり入ったグリーンサラダ。

Meat

Homemade Roastbeef　3300 yen
自家製ローストビーフ

当店自慢リブアイロールをじっくり焼上げたローストビーフです。マッシュポテトとグレービーソースを添えて。