

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

MONTHLY NIGHT MENU

DEC. 2018

12月のお勧めメニュー

Starter

Homemade Pickles

450 yen

ホームメイドピクルス

ハーブとピネガーで漬込んだ自家製ピクルス。

Ceviche

650 yen

セビーチェ

エビとアボカドをライムでマリネしたメキシコ料理の前菜。

Macaroni Cheese

870 yen

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。

Fish & Chips

750 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。

Today's Smoke

1080 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。

Chili cheese fried

850 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。

Soup

Corn & pumpkin cream soup

650 yen

コーンとかぼちゃのクリームスープ

スイートな味わいのコーンとかぼちゃをクリーミーなスープに仕上げました。

Salad

Mushroom & Grill Chicken

1080 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ホワイトマッシュルームがたっぷり入ったグリーンサラダ。

Others

Nachos

1080 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、チーズを乗せオープンで焼き上げたテクスメクス料理です。ビールのお供にぴったりです！

Carnitas

1080 yen

カーニタス

スパイスに漬けた豚肩ロースをじっくり焼き上げたメキシコ料理です。

Meat

Homemade Roastbeef

2200 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。

Hanging Tender Steak

1620 yen

ハンギングテンドーステーキ (約 150G)

ハンギングテンドー (さがり) を柔らかくじっくり焼き上げました。たっぷりのグレービーソースとベイクドビーンズで。

Dry aged beef steak

3240 yen

熟成リブステーキ 200g

庫内熟成させたリブアイロールを炭火で豪快に焼き上げます。ガーリックバター醤油が効いて文句なしの一品です。(ラタトゥイユ、マッシュポテト、ライス又はパンが付きます)

Baby Back Ribs

2700 yen

ベビーバックリブ (1/2 size 1620 yen)

自家製 BBQ ソースに漬け込み、オープンでじっくり焼き上げた骨付き豚スペアリブです。-halfサイズもご用意しております。焼き上げにお時間を頂戴しますので余裕を持ってご注文下さい。(ラタトゥイユ、フレンチフライ付)

Special Burger

The Final Special Burger 2018

1,550 yen

2018 ファイナルバーガー

今年最後のマンスリーバーガーは、ローストチキンに克蘭ベリーソースとクリームチーズソースを合わせ、クリスピーなフライドオニオンとカリカリのベーコンをトッピングした彩りも豊かなバーガーです！ローストチキンと共に柔らかく焼き上げたローストチキンと二種のソースがベストに絡みボリュームもさることながらバランスもしっかりと取れたバーガーです。今年一年の感謝を込めた一品ですので今年の締めめにぜひお召し上がりください！

Monthly Sweets

Chocolat roll cake

540 yen

ショコラロールケーキ

今月のマンスリースイーツは、ショコラ生地のスポンジにたっぷりの生クリームを巻き、たっぷりのチョコレートでコーティングしたショコラロールケーキです。軽くふんわりとした口どけの生クリームと、濃厚なチョコレートの味わいが後を引きまします。コーヒーのお供にも食後の一品にも最適なスイーツですのでぜひご賞味下さい！