

NIGHT SPECIAL MENU

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

2017/06

毎月変わるディナーメニューです。素材からの調理を心情とし、徹底した手作りとのこもった料理をお楽しみ下さい。もちろん全て無添加ですが、ジャンクフードの楽しさを忘れずご提供致します。

STARTER

Fish & Chips-----648yen

フィッシュ&チップス
新鮮なスズキのフライと自家製フレンチフライ

Homemade pickles-----648en

自家製ピクルス
お酒にも、食事の箸休めにもぴったりのピクルスです。

Ceviche-----648yen

セビーチェ
エビ、アボカド、フレッシュオニオンをライムジュースでマリネ。

Chilli Cheese Fri-----756yen

チリチーズフライ
フレンチフライにチリービーンズとメルトチーズ！

Nachos-----864yen

ナチョス
トルティーヤチップを熱々のスパイシーな具材と共に。

Mac Cheese-----864yen

マックチーズ
熱々のマカロニにメルトしたチーズソースを絡め焼き上げました。

Quesadilla-----756yen

ケサディーヤ
ベーコン、オニオン、チーズをトルティーヤに挟み焼き上げました。

Today's Smoked-----1080yen

本日のスモーク盛り合わせ
自家製スモークの盛合せです。内容はスタッフまで。

SOUP

Paprika Cream Soup-----648yen

トマトとガルバンゾービーンズのクリームスープ

Tacos

Original Tacos-----972yen

オリジナルタコス (2P)
ビーフ、カーニタス、チキンよりお選び下さい。

STEW & SALAD

Ratatouille w/melted cheese---756yen

ラタトゥイユ w/ メルトチーズ
たっぷりの彩り野菜をトマトとブイヨンで煮込みチーズをのせ焼き上げました。

Mushrooms & Chicken salad--1080yen

マッシュルームとグリルチキンのサラダ
たっぷりのホワイトマッシュルームとグリルしたチキンのサラダです。

GRILLED & PLATE (ベイクドビーンズ、マッシュポテト、ラタトゥイユ、パンまたはライス付き)

Dry Aged Rib Eye Steak-----3240Yen

熟成リブステーキ (200g)
メキシコ産牛リブアイロールを、約一か月庫内熟成させた旨味たっぷりのリブステーキです。ガーリックバター醤油にてお召し上がり下さい。

Hanging Tender Steak plate--1620yen

ハンギングテンダーステーキ (約 150G)
ハンギングテンダー (さがり) をじっくり焼き上げたたっぷりのグレービーソース、ベイクドビーンズと共にご提供致します。
(こちらの商品はラタトゥイユが付きません)

Carnitas Over Rice-----1296yen

カーニタスオーバーライス
スパイスに漬込んだ豚肩ロースをじっくりと煮込んだメキシコ料理の定番「カーニタス」を、刻んだレタス、トマトと共にライスにトッピングしたオリジナルライスです。

Baby Back Ribs-----2700yen (1/2size 1620yen)

ベビーバックリブ
スペアリブの定番、ラッカー本のスペアリブです。オリジナルの付けだれに漬込みオープンでじっくり焼き上げ、BBQソースを絡め更に焼き上げます。ご提供に少々お時間を頂戴しますので余裕を持ってご注文を！頼んで間違いない圧巻のボリュームです。

SPECIAL BURGER

Japanese Material Burger 2 -----1836yen

ジャパニーズマテリアルバーガー 2

今月のマンスリーバーガーは、先月に引き続き和の食材を主体としたスペシャルバーガーです。おくら、大根、梅肉、肉みそ、春雨、海苔、etc...。調和を基本に考え、尚且つバーガーらしさを失わない、そんな作りになっております。梅雨目前のこの季節、栄養補給はこのバーガーで決まりです！

SWEETS

Pecan nut pie -----540yen

ピーカンナッツパイ

今月のマンスリースイーツは、アメリカ南西部の名物ピーカンナッツパイです！コーンシロップと、たっぷりのピーカンナッツをタルト型に流し込み焼き上げました。ヌガーの独特の味わいが癖になる一品です。食後にコーヒーとご一緒に如何でしょうか？ぜひ一度ご賞味下さい！