

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA  
**MONTHLY NIGHT SPECIAL MENU**  
**MARCH.2018**

**Starter**

- |  |                |   |                 |
|--|----------------|---|-----------------|
| <b>Homemade Pickles</b><br>ホームメイドピクルス<br>ハーブとピネガーで漬込んだ自家製ピクルス。 | <b>450 yen</b> | <b>Burrata Cheese Capereze</b><br>ブラータチーズのカプレーゼ<br>カルフォルニア産のクリーミーなブラータチーズとトマトの前菜。 | <b>1200 yen</b> |
| <b>Ceviche</b><br>セビーチェ<br>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。         | <b>650 yen</b> | <b>Today's Smoke</b><br>本日のスモーク盛合せ<br>当店でスモークした燻製の盛合せ。                            | <b>1080 yen</b> |
| <b>Macaroni Cheese</b><br>マカロニチーズ<br>アツアツのマカロニに溶かしたチーズがたっぷり。   | <b>870 yen</b> | <b>Fish &amp; Chips</b><br>フィッシュ & チップス<br>フレッシュなスズキのフライとフレンチフライ。                 | <b>750 yen</b>  |

**Soup**

- Garbanzo & Tomato Cream Soup** **650 yen**  
 ガルバンゾ豆とトマトのクリームスープ  
 ペースト状にしたガルバンゾ豆とトマトを  
 クリーミーに仕上げたトルコ風スープです。

**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  
 たっぶり入ったグリーンサラダ。

**Others**

- |   |                |  |                 |
|---|----------------|--|-----------------|
| <b>Tacos</b><br>タコス (2ピース)<br>スパイシーな具材をライムとシラントロで。<br>(ビーフ、チキン、カーニタス) | <b>930 yen</b> | <b>Carnitas</b><br>カーニタス<br>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<br>メキシコ料理です。ライス又はトルティーヤ付 | <b>1080 yen</b> |
|---|----------------|--|-----------------|

**Meat**

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>Homemade Roastbeef</b> <b>2200 yen</b><br>自家製ローストビーフ<br>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。<br>マッシュポテトとグレービーソースを添えて。                                       |  | <b>Hanging Tender Steak</b> <b>1620 yen</b><br>ハンギングテンダーステーキ (約 150G)<br>ハンギングテンダー (さがり) を柔らかくじっくり焼き上げました。<br>たっぷりのグレービーソースとベイクドビーンズで。  |  |
| <b>Dry aged beef steak</b> <b>3240 yen</b><br>熟成リブステーキ 200g<br>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。<br>ガーリックバター醤油が効いて文句なしの一品です。<br>(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) |  | <b>Baby Back Ribs</b> <b>2700 yen</b><br>ベビーバックリブ (1/2 size 1620 yen)<br>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<br>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。<br>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。<br>(ラタトゥイユ、フレンチフライ付) |  |

**Special Burger**

- California Burrata Cheese Burger** **1700 yen**  
 カリフォルニアブラータチーズバーガー  
 リアルカリフォルニアミルクの爽やかリッチなココと、薄皮モッツァ  
 レラで包み込む職人技を味わえるチーズ「ブラータ」を贅沢に 50g  
 使用し、引き立て役に3種のセミドライトマト (イエロー、レッド、  
 グリーン) それぞれの旨味をプラスした贅沢バーガーです。  
 ぜひ一度で賞味下さい。

**Monthly Sweets**

- Pecan Nut Pie** **540 yen**  
 ピーカンナッツパイ  
 今月のマンスリースイーツは、自家製のサクサクパイ生地、  
 濃厚なヌガーと合わせたピーカンナッツの香ばしさが際立つ  
 ピーカンナッツパイです。これぞアメリカンスイーツの味とも  
 言える甘さと後を引く美味しさがたまりません。  
 食後の後のもう一品にお勧めです!