

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

MONTHLY NIGHT MENU

OCT.2018

10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

フレッシュなスス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

Pumpkin Cream Soup

650 yen

パンプキンクリームスープ

甘さたっぷりの栗かぼちゃを煮込み、クリーミーに仕上げました。

スターターに最適なスープです！

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。

ビールにお供にぴったりです！

Carnitas

1080 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。

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

Jet Black Pumpkin Burger 1,550 yen

ジェットブラックパンプキンバーガーバーガー

今月のマンスリーバーガーは、ハロウィンをモチーフに、竹炭粉を

練り込んだ漆黒のパンズ、パンプキンペースト、自家製ベーコン、

チェダーチーズ等をトッピングし定番のフレッシュ野菜も入った

盛沢山のスペシャルバーガーです！

見た目のインパクトももちろんですが、味にも自信を持ってご提供

致します。ぜひ一度ご賞味下さい！！

Monthly Sweets

Pumpkin Tart

540 yen

パンプキンタルト

今月のマンスリースイーツは、かぼちゃの甘さたっぷりのパンプキン

タルトです。フィリングは、ハロウィン定番のかぼちゃを素材にし、

スパイスと共に煮込み風味豊かに仕上げました。

スープ、スペシャルバーガー、スイーツでコンプリートしてみても

如何でしょうか？ご注文お待ちしております！