

# NIGHT SPECIAL MENU

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

2017/09

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

### Homemade Pickles----- 450yen

自家製ピクルス  
オリジナルのハーブマリネ液に付け込んだ自家製ピクルスです。

### Fish & Chips-----750yen

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

### Ceviche----- 650yen

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----- 760yen

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----- 870yen

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----- 870yen

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。

### 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。

### Quesadilla-----760yen

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。

## SOUP

### Mushroom Cream Soup-----650yen

マッシュルームのクリームスープ

## Tacos

### Original Tacos-----930yen

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-- 760yen

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-----1290yen

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 (1/2size1620yen)

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け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

### Cajun Chicken & Grilled Zucchini Burger--1850yen

ケイジャンチキン&グリルドズッキーニバーガー  
今月のマンスリーバーガーは、ジューシーな鶏もも肉をスパイシーなケイジャンスパイス塗り焼き上げ、グリルしたズッキーニ、メルトゴーダチーズとと共にトッピングしたスペシャルバーガーです。圧巻のボリュームと口の中に広がる旨味をご堪能下さい！

## SWEETS

### Cranberry Apple Pie-----540yen

クランベリーアップルパイ  
9月のマンスリースイーツは、甘酸っぱいクランベリーと旬のリンゴを浅く煮込み、自家製のパイ生地と共に焼き上げたクランベリーアップルパイです。口の中に広がる甘みと酸味、サクサクのパイ生地の食感が後を引きまします。添えられたバニラアイスクリームと共にお召し上がり下さい！