

NIGHT SPECIAL MENU

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

2017/05

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、徹底した手作りと心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

Tomato & Garbanzo 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 (1/2size1620yen)

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 -----1836yen

ジャパニーズマテリアルバーガー

今月のマンスリーバーガーは、和の素材を組み合わせ、ベーシックなハンバーガーのイメージを一新したスペシャルバーガーです。素材には、山芋と大葉に胡麻風味の味噌をプラスし、豚の炙り焼きと共にビーフパティにトッピング致しました！口の中に広がる新感覚の味をぜひお試しください！

SWEETS

Angel food cake-----540yen

エンジェルフードケーキ

今月のマンスリースイーツは、しっとりふわふわの食感とほんのりとした甘さが口いっぱいに広がるエンジェルフードケーキです。卵黄は使わず、卵白のみで作るのでヘルシーなシフォンケーキの元祖とも言われるアメリカンスイーツの代用的なケーキです。ぜひ一度ご賞味下さい！