

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

**Starters**

**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  
 フレッシュなスズ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**

**Ruccola cream soup** 650 yen

ルッコラのクリームスープ  
 旬の野菜ルッコラをクリーミーなスープに仕上げました。

**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**

**Tacos** 930 yen

タコス (2ピース)  
 スパイシーな具材をライムとシラントロで。  
 (ビーフ、チキン、カーニタス)

**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。ライス又はトルティーヤ付

**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

ハンギングテンダーステーキ (約150G)  
 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。  
 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。ハーフ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**

**Texas Caviar Burger** 1700 yen

テキサスカビアバーガー  
 今月のマンスリーバーガーは、ビーンズ、トマト、玉ねぎ等の  
 彩り野菜に、スパイシーなホットソース、ハラペーニョと共に  
 マリネしたテキサスカビアをトッピングし、更にグリルしたズ  
 キーニ、自家製ベーコン、チーズを乗せ仕上げたバーガーです！  
 口に広がるホットな辛さと、自家製ビーフパティが抜群のハーモニ  
 ーを演出します。ぜひ一度ご賞味下さい！

**Monthly Sweets**

**Blueberry Tart** 540 yen

ブルーベリータルト  
 今月のマンスリースイーツは、さっくりと焼き上げた自家製  
 タルト生地たっぷりのカスタードとブルーベリーを敷き詰め  
 たブルーベリータルトです。  
 甘さ控えめ、滑らかに仕上げた自家製タルト生地に相性の良い  
 甘酸っぱいブルーベリーがマッチします。  
 食後のもう一品にも最適です。ぜひご賞味下さい！