

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

MONTHLY NIGHT MENU

MAY.2019

5月のお勧めメニュー

STARTER

HOMEMADE PICKLES

450 YEN

ホームメイドピクルス

ハーブとビ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 PLATTER

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

SNAP PEAS & POTATO CREAM SOUP

650 YEN

スナップエンドウとじゃがいものクリームスープ

旬の野菜「スナップエンドウ」をじゃがいもと共にクリーミーなスープ仕立てに。

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。ビールにの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

庫内熟成させたり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

ROQUETTE & MUSHROOM BURGER

1,600 YEN

ロケット & マッシュルームバーガー

今月のマンスリーバーガーは、旬の野菜「ルッコラ」をホホワイトマッシュルームと共にサラダ仕立てに仕上げ、モッツアレラチーズ、ベーコンをトッピングしたスペシャルバーガーです！

新鮮なルッコラの風味とフレッシュマッシュルームの食感が、濃厚なチーズと自家製ベーコンに説妙にマッチ！

この春ぜひ御一食頂きたいマンスリースペシャルバーガーです。

MONTHLY SWEETS

BANANA CARAMEL TART

540 YEN

バナナキャラメルタルト

今月のマンスリースイーツは、優しい甘さのバナナと香ばしいキャラメルソース合わせた幸せいっぱいのタルトです。濃厚なキャラメルの風味とバナナの甘さが程よくマッチし、口の中いっぱい広がります。

食後の締め一品にも、お茶のお供にもお召し上がり頂ける仕上がりです。ぜひ一度ご賞味下さい！