

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

MONTHLY NIGHT MENU

JULY.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

Green soybeans Cream Soup

650 yen

枝豆のクリームスープ
今が旬の新じゃがいもをクリームスープ仕立てに。
HOT または COLD をお選び頂けます！

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
を乗せオーブ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
スパイスに漬けた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バイクドビーンズで。

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、オーブ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

Juicy Lucy Cheese Burger

1700 yen

ジュシールーシーチーズバーガー
今月のマンスリーバーガーは、パティからとろけるチーズが
溢れ出るジュシールーシーチーズバーガーです。
2枚のバーガーパティにチーズを仕込みじっくりと焼き上げ
ます。トッピングにクリーミーなワカモレとアクセントにト
ルティーヤチップを乗せ、見た目もボリュームもダイナミッ
クに仕上げました。ぜひ一度ご賞味下さい！！

Monthly Sweets

Caramel nut tart

540 yen

キャラメルナッツタルト
今月のマンスリースイーツは、スウィートなキャラメル
ソースにウォールナッツとアーモンドを混ぜ、自家製の
タルト生地と共に焼き上げたキャラメルナッツタルトで
す。甘くほろ苦いキャラメルとローストしたナッツの相
性は抜群で、後引く美味しさです。
食事の後でも十分お召し上がり頂けますのでぜひご賞味
下さい！