

NIGHT SPECIAL MENU

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

2018/01

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

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

Spinach Corn Cream Soup-----650yen

ほうれん草とコーンのクリームスープ

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

Philly Cheesesteak Burger-----1750yen

フィリーチーズステーキバーガー
今年最初のマンスリーバーガーは、フィラデルフィアの名物料理「フィリーチーズステーキ」をイメージし、グリルした薄切りのサーロインとたっぷりのチーズを溶かし入れた具材をトッピングしたスペシャルバーガーです！口の中に広がるたっぷりの旨味とボリュームをお楽しみ下さい！

SWEETS

Tiramisu-----540yen

ティラミス
1月のマンスリースイーツは、毎年冬の定番スイーツ「ティラミス」です。マスカルポーネチーズが通常のレシピですが、クリームチーズを練り込みしっかりとしたコクを出しました。ティラミスの語源でもある「元気を出して！」通り、元気の出る優しい味わいです。ぜひ一度ご賞味下さい！