

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

MONTHLY NIGHT MENU

AUG.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

Tomato & Beans Cold Cream Soup

トマトとビーンズの冷製クリームスープ 650 yen

旬のトマトとひよこ豆を滑らかなクリームスープに仕立てました。
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

**Smoked Chicken &
Green Salsa Burger**

スモークチキン&グリーンサルサバーガー 1700 yen
今月のマンスリーバーガーは、季節野菜の青唐辛子をベースに
ベルペッパー、キュウリ、ミョウガ等を加えたサルサと、長時間
スモークしながら焼き上げたチキンをトッピングしたバーガーです。
スモーキーな風味とさっぱりとした辛さがこの夏にマッチし、
バーガーパーティとの相性も抜群です。裏切る事の無いボリュームと
味わいです！ぜひご賞味下さい！！！！

Monthly Sweets

Mango & Pineapple Coconut Tart

マンゴーとパイナップルのココナッツタルト 540 yen

今月のマンスリースイーツは、夏を感じさせる完熟マンゴーと
パイナップルをココナッツクリームに混ぜ焼き上げたタルトです。
スウィートな甘さと酸味がココナッツクリームにマッチし、
夏にぴったりな味わいに仕上げました。ヘビーな食事の後にもさ
っぱりとお召し上がり頂けます。ぜひご賞味下さい！