

AS CLASSICS DINER ROPPONGI
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
 フレッシュなスス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
 スライスに漬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バイクドビーンズで。

Low & Slow Texas BBQ 1850 yen

ロー&スローテキサス BBQ
 テキサス BBQ 料理の定番、ロー&スローの如く、炭火で長時間掛けて
 焼き上げる料理です。
 今月は BBQ 料理の定番ブリスケット (牛バラ肉) とチキン (鶏モモ肉)
 をご用意しました。ぜひご賞味下さい。(バイクドビーンズ、パン付)

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。-half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

今月のマンスリーバーガーは、六本木バーガーグランプリ 2018 エントリー
 メニューのバーガーを出来るだけ多くのお客様にお召し上がり頂きたい
 との思いから、この2品をマンスリースペシャルバーガーに致しました。
 お得なドリンクセットもご用意しておりますのでぜひご賞味下さい！

Juicy Lucy Cheese Burger 1,550 yen

ジュシールーシーチーズバーガー

Low & Slow Texas Burger 1,550 yen

ロー&スロー テキサス BBQ バーガー

Monthly Sweets

Creme brulee 540 yen

クレームブリュレ
 今月のマンスリースイーツは、「クレームブリュレ」です。バニラ
 ビーンズをたっぷりと使用した濃厚なカスタードの上に、カソナー
 ドを振りかけてしっかりとカラメルを焼成しました。コクのあるカ
 ラメルのカリッとした食感とカラメル層に負けないカスタードのク
 リーミーさがマッチしてクセになる味わいです。注文後、カラメル
 を焼成して出来たてを提供いたします。是非一度ご賞味ください。