

NIGHT SPECIAL MENU

AS CLASSICS DINER ROPPONGI HILLS

2017/08

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。

Spiral French fries----- 650yen

スパイラルフレンチフライ
特大のじゃがいもをまるごと一つ使ったフレンチフライです。

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り合わせです。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

Green soybeans Cream Soup-----650yen

枝豆のクリームスープ (HOT または COLD よりお選び下さい。)

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

Ultimate Bacon Cheese Burger-----1512yen

アルティメットベーコンチーズバーガー

Avocado Cheese Burger-----1410yen

アボカドチーズバーガー

今月のマンスリーバーガーは、バーガー選手権対象商品の2品がマンスリーバーガーとなります。
別メニューをご覧ください。

SWEETS

Coffee Jelly Tiramisu Parfait-----540yen

コーヒーゼリーのティラミスパフェ

7月のマンスリースイーツは、引き立てのコーヒーから作ったコーヒーゼリーをふんだんに使いチーズクリームを添え、ティラミス風に仕上げました。トッピングしたバニラアイスクリームとの相性も抜群です！夏ぴったりのデザートをぜひ一度ご賞味下さい！