

AS CLASSICS DINER ROPPONGI HILLS
MONTHLY NIGHT SPECIAL MENU
MARCH.2018

Starter

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Homemade Pickles
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。 | 450 yen | Burrata Cheese Capereze
ブラータチーズのカプレーゼ
カルフォルニア産のクリーミーなブラータチーズとトマトの前菜。 | 1200 yen |
| Ceviche
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。 | 650 yen | Today's Smoke
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。 | 1080 yen |
| Macaroni Cheese
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。 | 870 yen | Fish & Chips
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。 | 750 yen |

Soup

- Garbanzo & Tomato Cream Soup** **650 yen**
 ガルバンゾ豆とトマトのクリームスープ
 ペースト状にしたガルバンゾ豆とトマトを
 クリーミーに仕上げたトルコ風スープです。

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

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Tacos
タコス (2ピース)
スパイシーな具材をライムとシラントロで。
(ビーフ、チキン、カーニタス) | 930 yen | Carnitas
カーニタス
スパイスに漬け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。ライス又はトルティーヤ付 | 1080 yen |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|

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グリル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

- California Burrata Cheese Burger** **1700 yen**
 カリフォルニアブラータチーズバーガー
 リアルカリフォルニアミルクの爽やかリッチなコクと、薄皮モッツァ
 レラで包み込む職人技を味わえるチーズ「ブラータ」を贅沢に 50g
 使用し、引き立て役に3種のセミドライトマト (イエロー、レッド、
 グリーン) それぞれの旨味をプラスした贅沢バーガーです。
 ぜひ一度で賞味下さい。

Monthly Sweets

- Apple Tea Cake** **540 yen**
 アップルティーケーキ
 今月のマンスリースイーツは、今月のマンスリーケーキは、アップル
 ティーケーキです。蜂蜜とレモンで漬け込んだりんごとアールグレイ
 の茶葉を生地に練りこみふんわりと焼き上げました。紅茶の香りが口
 の中に広がり甘酸っぱいらんごとの相性抜群です。
 是非ご賞味ください。