

AS CLASSICS DINER ROPPONGI
MONTHLY NIGHT SPECIAL MENU
MAY.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

Ruccola cream soup 650 yen

ルッコラのクリームスープ
 旬の野菜ルッコラをクリーミーなスープに仕上げました。

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 930 yen

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)

Carnitas 1080 yen

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

Meat

Homemade Roastbeef 2200 yen

自家製ローストビーフ
 当店自慢のブラ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。

Spicy Pork Cutlets 1620 yen

スパイシーポークカツレツ
 甘みと旨味たっぷりの岩中豚のカツレツをたっぷりのホットサル
 サソースで。辛みと旨味満点のプレートです。
 (サラダ、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

Texas Caviar Burger 1700 yen

今月のマンスリーバーガーは、ビーンズ、トマト、玉ねぎ等の
 彩り野菜に、スパイシーなホットソース、ハラペーニョと共に
 マリネしたテキサスキャビアをトッピングし、更にグリルしたズッ
 キーニ、自家製ベーコン、チーズを乗せ仕上げたバーガーです！
 口に広がるホットな辛さと、自家製ビーフパティが抜群のハーモニ
 ーを演出します。ぜひ一度ご賞味下さい！

Monthly Sweets

Strawberry Bavaro Pie 540 yen

ストロベリーババロアパイ
 今月のマンスリーケーキは、「イースター」をイメージし卵を沢山使った
 ダークチェリーのクラフティを作りました。カスタードプリンのような
 クラフティ生地の中に甘酸っぱいダークチェリーを敷き詰め焼き上げた
 お菓子です。ちもちした生地に染み込んだダークチェリーの果汁が口の中
 にいっぱい広がりがクセになる美味しさです。是非一度、ご賞味ください。