

NIGHT SPECIAL MENU

AS CLASSICS DINER ROPPONGI HILLS 2017/05

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-----648yen

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-----648yen

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-----648yen

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-----756yen

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-----864yen

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-----864yen

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-----756yen

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

Tomato & Garbanzo Cream Soup---648yen

トマトとガルバンゾービーンズのクリームスープ

Tacos

Original Tacos-----972yen

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---756yen

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ルを、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-----1296yen

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

Japanese Material Burger -----1836yen

ジャパニーズマテリアルバーガー
今月のマンスリーバーガーは、和の素材を組み合わせ、ベーシックなハンバーガーのイメージを一新したスペシャルバーガーです。素材には、山芋と大葉に胡麻風味の味噌をプラスし、豚の炙り焼きと共にビーフパティにトッピング致しました！口の中に広がる新感覚の味をぜひお試しください！

SWEETS

Nuts & white choco pound cake-----540yen

ピーナッツとホワイトチョコのパウンドケーキ
4月のマンスリースイーツは、ホワイトチョコレートを練り込んだ生地、ローストしたたっぷりのピーナッツを入れ焼き上げたパウンドケーキです。
しっとりとした食感と優しい甘さの抜群のハーモニーをお楽しみ下さい！