

# NIGHT SPECIAL MENU

AS CLASSICS DINER ROPPONGI HILLS 2017/06

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

### Paprika 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 2 -----1836yen

ジャパニーズマテリアルバーガー 2  
今月のマンスリーバーガーは、先月に引き続き和の食材を主体としたスペシャルバーガーです。おくら、大根、梅肉、肉みそ、春雨、海苔、etc...。調和を基本に考え、尚且つバーガーらしさを失わない、そんな作りになっております。梅雨目前のこの季節、栄養補給はこのバーガーで決まりです！

## SWEETS

### Raspberry Cupcake-----540yen

ラズベリーカップケーキ  
6月のマンスリースイーツは、甘酸っぱいラズベリーを贅沢に生地練り込んだ爽やかな口当たりが優しいラズベリーカップケーキです。  
程よい酸味と甘さが、ヘビーな食事のあとにも最適な仕上がりとなっております！ぜひ一度ご賞味ください。