

AS CLASSICS DINER ROPPONGI

# MONTHLY NIGHT MENU

DEC. 2018

12月のお勧めメニュー

## Starter

### 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

フレッシュなススキのフライとフレンチフライ。

### Today's Smoke

1000 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

### Corn & pumpkin cream soup

650 yen

コーンとかぼちゃのクリームスープ

スイートな味わいのコーンとかぼちゃ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

### Nachos

1080 yen

ナチョス

コーンチップスの上にたっぷりのチリビーンズとワカモレ、チーズを乗せオープンで焼き上げたテクスメクス料理です。ビールのお供にぴったりです！

### 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。

## 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

ハンギングテンドーステーキ (約 150g)

ハンギングテンドー (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。

### Low & Slow Texas BBQ

1850 yen

ロー&スローテキサス BBQ

テキサス BBQ 料理の定番、ロー&スローの如く、炭火で長時間掛けて焼き上げる料理です。

今月は BBQ 料理の定番ブリスケット (牛バラ肉) とチキンプレストをご用意しました。ぜひご賞味下さい。(バイクドビーンズ、パン付)

### 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

### The Final Special Burger 2018

2018 ファイナルバーガー

1,550 yen

今年最後のマンスリーバーガーは、ローストチキンに克蘭ベリーソースとクリームチーズソースを合わせ、クリスピーなフライドオニオンとカリカリのベーコンをトッピングした彩りも豊かなバーガーです！ローズマリーと共に柔らかく焼き上げたローストチキンと二種のソースがベストに絡みボリュームもさることながらバランスもしっかりと取れたバーガーです。今年一年の感謝を込めた一品ですので今年の締めにごお召し上がりください！

## Monthly Sweets

### Carrot Cake

540 yen

キャロットケーキ

今月のスイーツは「キャロットケーキ」。あまり馴染みがないかもしれませんがアメリカやイギリスではとってもポピュラーなスイーツです。ほのかなニンジンの風味の中に数種のスパイスを効かせた本場さながらの一品に仕上げました。特製のクリームチーズソースと自家製キャロットジャムを添えてご提供致します。やさしい甘さとその柔らかく濃密な食感を是非お楽しみ下さい。