

AS CLASSICS DINER ROPPONGI
MONTHLY NIGHT MENU
 JULY.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
 フレッシュなスス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

Green soybeans Cream Soup 650 yen

枝豆のクリームスープ
 今が旬の新じゃがいもをクリームスープ仕立てに。
 HOT または COLD をお選び頂けます！

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

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。
 ビールにのお供にぴったりです！

Carnitas 1080 yen

カーニタス
 スライスに漬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。

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 12 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) とショルダーロイン
 (豚肩ロース) 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

Juicy Lucy Cheese Burger 1700 yen

ジュシールーシーチーズバーガー
 今月のマンスリーバーガーは、パティからとろけるチーズが
 溢れ出るジュシールーシーチーズバーガーです。
 2枚のバーガーパティにチーズを仕込みじっくりと焼き上げ
 ます。トッピングにクリーミーなワカモレとアクセントにト
 ルティーヤチップを乗せ、見た目もボリュームもダイナミック
 に仕上げました。ぜひ一度ご賞味下さい！！

Monthly Sweets

Coconut cream pie 540 yen

ココナッツクリームパイ
 今月のマンスリースイーツは、ココナッツクリームパイです。
 自家製パイ生地にココナッツフレーバーのカスタードクリームを流し込み、
 たっぷりの生クリームをのせ、さらにローストココナッツをトッピングし
 ました。ココナッツの香りと食感が口の中に広がり、ココナッツ好きには
 たまらない一品です。是非一度ご賞味下さい。