

AS CLASSICS DINER ROPPONGI

# MONTHLY NIGHT MENU

OCT. 2018

10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

### Pumpkin Cream Soup

650 yen

パンプキンクリームスープ

甘さたっぷりの栗かぼちゃを煮込み、クリーミーに仕上げました。

スターターに最適なスープです！

## 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

スパイスに漬けた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ベイクドビーンズで。

### 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) とチキンブレスト

をご用意しました。ぜひご賞味下さい。(ベイクドビーンズ、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

### Jet Black Pumpkin Burger 1,550 yen

ジェットブラックパンプキンバーガーバーガー

今月のマンスリーバーガーは、ハロウィンをモチーフに、竹炭粉を

練り込んだ漆黒のパンズ、パンプキンペースト、自家製ベーコン、

チェダーチーズ等をトッピングし定番のフレッシュ野菜も入った

盛沢山のスペシャルバーガーです！

見た目のインパクトももちろんですが、味にも自信を持ってご提供

致します。ぜひ一度ご賞味下さい！！

## Monthly Sweets

### Pumpkin Pie

540 yen

ミルクレープ

今月のマンスリースイーツは、10月の定番「パンプキンパイ」です。

糖度の高い「栗かぼちゃ」に生クリームや数種類のスパイス等を練り

込み、自家製のパイ生地に流し入れしっかりと焼き上げました。注文

後、アツアツを提供いたします。熱々のパイにバニラアイス、ほんの

りびターなキャラメルソースを絡め合わせれば間違いない美味しさで

す。是非一度ご賞味下さい。