

LUNCH TIME MENU

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

2018/01

11:00-14:00

全てのメニューにドリンクが付きます。

- Coffee コーヒー (Hot or Ice)
- Tea 紅茶 (Hot or Ice)
(コーヒー、紅茶のHotのみ、お代わり自由です！)
- Cola コーラ (+216円)
- Gingerare ジンジャーエール (+200円)
- Orange Juice オレンジジュース (+200円)
- Lunch Beer ランチビール (プラス ¥430)
- Lunch Wine ランチワイン (プラス ¥430)

- ランチサラダセット → ¥220-
Lunch Salad Set
- コールスロー ¥160-
Cole slaw
- ハーフサイズケーキ → ¥250-
Halfsize Cake
- オニオンリング (2P) → ¥150-
OnionRings
- 今月のスープ → ¥350-
Lunch Soup
(ほうれん草とコーンのクリームスープ)

ランチセットの御会計にクレジットカードはご利用出来ませんので、予めご容赦下さい。



A) HAMBURGER

ハンバーガーランチ ¥1080 (ドリンク、フレンチフライ付)
 当店お勧めの看板商品です。牛肩ロース肉100%を使用し、手捏ねで整形したパティはジューシーかつ旨味たっぷりです。
 天然酵母と酒種で発酵させた風味豊かな特製パンと、フレッシュ野菜と共に召し上がり下さい。各種トッピングもお好みで！



画像はアボカドとチーズのトッピング例です。

- Cheese チーズ ¥150
- Avocado アボカド ¥180
- Egg エッグ ¥120
- Bacon 自家製ベーコン 300yen
- Paty ビーフパティ 450yen
- Chili チリミート ¥200
- Pineapple パイナップル ¥120
- Pickles ピクルス ¥120
- etc...



B) MONTHLY SANDWICH

生ハムとトマトのバジルソースサンドウィッチ ¥1,080-
(ドリンク・フレンチフライ付)

今年最初のマンスリーサンドウィッチはじっくりと熟成させた生ハムをフレッシュトマトとレタスにバジルソースを加えサンドウィッチに仕上げました。コク深い生ハムの味わいと甘酸っぱいトマトの味がバジルソースに良く合います。ぜひ一度ご賞味下さい。

C) AS COBB SALAD

コブサラダ ¥1080
(ドリンク・パン又はトルティーヤ付)

当店自慢のコブサラダをランチプレートにしました。レタスはもちろんのこと、アボカド、チーズ、チキン、ベーコン、トマトブロッコリー、ツナ、etc...。バランスよく、ボリュームもたっぷりです。



D) BURRITO

ブリトー (チキンまたはチリ) ¥1080
(ドリンク・フレンチフライ付)

フラワートルティーヤでメキシカンライスを包み、チーズを乗せてオープンで焼き上げたオリジナルブリトーです。トマトソースとサワークリームが絶妙に絡み合います。チキンまたはチリビーンズをお選びください。

E) BEEF STEAK PLATE

ビーフステーキプレート ¥1450
(ライス又はパン、ベイクドビーンズ、ドリンク付き)

希少部位ハンギングテンダー(さがり)のステーキです。たっぷりのグレイビーソースをかけてご提供します。柔らかく赤みたっぷりのステーキです！ぜひご賞味下さい。(ウェルダンのみのご提供となります。)



F) CHICKEN GUMBO

チキンガンボ ¥1080
(ドリンク、パン又はライス付き)

ニューオーリンズ、クレオール地方の郷土料理ガンボスープをASにアレンジ。じっくり煮込んだ野菜と炭火で炙ったチキンの旨味、トマトベースのスパイシーなスープです。



G) GRIL CHICKEN CURRY

グリルチキンカレー ¥1080
(ドリンク・フレンチフライ付)

アメリカンダイナーでカレー?とお思いますがオープン以来の人気メニューです。トマトで煮込んだ当店オリジナルカレーで寒い季節を乗り切ってください!

H) AS・LOCO MOCO

ASオリジナルロコモコ ¥1080
(ドリンク付)

当店人気メニューをランチバージョンにアレンジ。肉に拘る当店ならではのハンバーグとグレイビーソース。数量限定ですので売り切れの先はご容赦下さい!



I) AGED RIB EYE STEAK

熟成リブアイステーキ ¥2500-
(ラタトゥイユ、マッシュポテト、パン又はライス、ドリンク付)

メキシコ産若姫牛のリブアイロールステーキです。庫内熟成を施し、旨みを凝縮させたリブソースをこの値段でご提供できるのは当店だけ?です。ぜひご賞味下さい。

J) 「AIR'S ROCK」MEAT ROAF

エアーズロックミートローフ ¥1650
(ラタトゥイユ、マッシュポテト、パン又はライス、ドリンク付)

ASオリジナルのレシピでじっくりと焼き上げたミートローフです。「エアーズロック」を思わせる佇まいとボリューム感、マッシュポテト、グレイビーソースとの相性も抜群です。



K) AS BOWL (Beef, Carnitas, Chicken)

AS ボウル ¥1080
ビーフ、カーニタス、チキンよりお選び下さい。(ドリンク付)

ライスの上に、レタス、サルサ、チーズ、コーン、コリアンダーと、三種類からお選び頂くミートがたっぷり乗ったオリジナルライスです。こちらランチ限定です。ぜひご賞味下さい。