

LUNCH TIME MENU 2017/08

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

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
(枝豆のクリームスープ)

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!

- 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...

画像はアボカドとチーズのトッピング例です。



B) MONTHLY SANDWICH

ポットローストポークサンドウィッチ ¥1,080-
(ドリンク・フレンチフライ付)

今月のサンドウィッチは、香味野菜と共にじっくりと焼き上げた豚肩ロース肉を、フレッシュ野菜と共にたっぷりと挟みました。味はスパイシーな自家製シラーチャソースと又は、オリジナルスモークBBQソースからお選び下さい。

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

フリト (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フリトです。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。たっぷりのグレー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さ厳し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ービーソース。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 ¥2400-
(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、グレー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。

