

# LUNCH TIME MENU

2018/12  
11:00-14:00

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

12月のランチタイムメニュー



画像は自家製ベーコンとチーズのトッピング例です。

## A) HAMBURGER

ハンバーガーランチ ¥1080-(ドリンク付)

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ズと、フレッシュ野菜と共にお召し上がり下さい。各種トッピングもお好みで!

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



## B) MONTHLY SANDWICH

ローストチキンとクランベリーのサンドウィッチ ¥1080-(ドリンク、フレンチフライ付)

今月のマンスリーサンドウィッチは、ハーブと香味野菜と共に焼き上げたローストチキンと、じっくり煮込んだクランベリーのソースを挟みサンドウィッチに仕上げました。柔らかなチキンの味わいと甘酸っぱくスイートなクランベリーが絶妙にマッチします。今年一年の感謝の気持ちを込めてご提供させて頂きます!



## C) AS COBB SALAD

コブサラダ ¥1080-(パン又はトルティーヤ、ドリンク付き)

レタス、トマト、アボカド、チーズ、ブロッコリー、ツナ、チキン、ベーコン etc... 当店自慢の具沢山サラダです。ボリューム、栄養のバランスもバッチリです!



## D) BURRITO

フリート (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ブンで焼き上げたオリジナルフリートです。トマトソースとサワークリームが絶妙に絡み合います。



## E) BEEF STEAK PLATE

ビーフステーキプレート ¥1450 (ライス又はパン、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。柔らかく赤身の肉質でたっぷりのグレービーソースに良く合います。(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 (ライス又はパン、ドリンク付き)

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にアレンジし、じっくり煮込んだ野菜と炭火で炙った後乗せチキンが香ばしく、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)

水を使わずトマトのみで煮込んだフルーティーな当店オリジナルカレーです。後乗せの炭火焼チキンと共に召し上がり下さい。



## H) AS・LOCO MOCO

ASオリジナルロコモコ ¥1080 (ドリンク付)

当店人気メニューのバーガーパティを乗せたオリジナルロコモコです。半熟目玉焼きとグレービーソースが絶妙にマッチし後引く美味しさです。



## I) AGED RIB EYE STEAK

熟成リブアイステーキ ¥2500-(パン又はライス、ドリンク付)

メキシコ産若娘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アイロールをランチ限定でこの値段でご提供します。ぜひご賞味下さい。



## J) MEAT ROAF PLATE

ミートローフプレート ¥1650 (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。グレービーソースとの相性も抜群でボリューム、味も申し分無いです!



## K) AS BOWL (Beef, Carnitas, Chicken)

AS ボウル ¥1080 (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、ビーンズを乗せたランチタイム限定のオリジナルライスボウルです。ビーフ、チキン、カーニタスよりお選び下さい。

## MONTHLY RECOMEND BURGER 12

12月ランチタイム限定バーガー

### CHEESE GRATIN BURGER

チーズグラタンバーガー ¥1300-(ドリンク付)



今年最後のランチタイム限定バーガーは、たっぷりのチーズをベイヤメルソースと共に煮込んだ濃厚なグラタンをバーガーのトッピングにしたスペシャルバーガーです。アクセントに入れた自家製ベーコンも程よく効いてバランスよくまとまった一品です。寒さも増すこの季節、濃厚でアツアツ、更にボリューム感も申し分ないバーガーで身体を芯から温まりませんか? 今年最後のランチ限定バーガーになります。ご注文お待ちしております!

☆使用されている食材:  
(食品添加物、合成調味料は一切使用しておりません)  
バーガーパンズ(小豆粉、バター、天然酵母、濃縮)、牛肉(クロット)、トマト、マヨネーズ、ブロッコリー、牛乳、チーズ、卵、じゃがいも、ベーコン、胡椒、卵、砂糖、香辛料、オリーブオイル、サラダ油

## 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  
(コーンとかぼちゃのクリームスープ)



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。