

# LUNCH TIME MENU 2018/08

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA 11:00-14:00



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



## B) MONTHLY SANDWICH

スモークチキン&チーズ  
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、スモークしながら長時間かけて焼き上げた鶏もも肉をチェダーチーズとフレッシュ野菜と共にサンドウィッチに仕立てました。パンは相性の良いソフトバゲットを使用し、味、食感共に楽しめるサンドウィッチです。ぜひご賞味下さい!



## 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

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



## 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、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)

水をわずす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)

メキシコ産若姪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、ピー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

8月ランチタイム限定バーガー



## SPICY INDIA CHILLI BURGER

スパイシーインドアチリバーガー ¥1300-(ドリンク付)

今月のランチタイム限定バーガーは、アメリカ南西部の定番料理「フレッドホーク」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。スパイス共にホロホロになるまで焼込んだ豚肩ロースとAS自慢のバーガーパティの相性も後押しで、定番のレタスでは無く、個性の良いキャベツを使用し更に噛み締めを追求致しました。今月限定のバーガーをぜひご賞味下さい!

※使用されている食材:  
(食品添加物、食塩等詳細は一律お断り致しません。)  
バーガーパティ(少量)、肉、野菜類、調味料、牛乳(クロット)、レタス、トマト、キャベツ、豚肩ロース、卵、キャベツ、しょうが、コリアンダー、砂糖、卵、醤油、食塩、オリーブオイル、ケチャップ

## 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  
(新じゃが芋のクリームスープ HOT又はCOLD)



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。