

LUNCH TIME MENU

AS CLASSICS DINER ROPPONGI HILLS

2018/01
11:00-15:00

(価格は全て税込です。)

全てのメニューにプラス200円でドリンクが付きます

(オフィスワーカー様に限り無料です。)

- Coffee コーヒー (Hot or Ice)
(Hot Coffeeに限り、13:00以降お代わり自由です。)
- Tea (Hot or Ice)
- Cola コーラ
- Gingerare ジンジャーエール
- Orange Juice オレンジジュース
- Oolong Tea ウーロン茶
- Lunch Beer ランチビール(プラス ¥430)
- Lunch Wine ランチワイン(プラス ¥430)

Other Recommended

- ランチサラダ ¥220
Lunch Salad Set
- オニオンリング(2P) ¥150
Onion Rings
- ランチスープ ¥350
Lunch Soup コーンとパンプキンのクリームスープ
- ハーフサイズケーキ ¥250
Half Size Cake (13:00以降のご提供になります)

A) HAMBURGER

ハンバーガーランチ ¥1080 (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バンズと、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 300yen 自家製ベーコン
-  Patty 450yen ビーフパティ
-  Chili ¥200 チリミート
-  Pineapple ¥120 パイナップル
-  Pickles ¥120 ピクルス
- 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 ¥1080-
(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
(パン又はトルティーヤ付)



当店大人気のコブサラダのランチです。レタス、トマト、アボカド、フロッコリーチーズ、ベーコン、チキン、ツナ、コーンチップ等、具材たっぷり、ボリュームも満点です!

D) BURRITO (CHICKEN/BEEF/VEGE)

ブリトー ¥1080 (チキン/ビーフ/カーニタス/ベジタブル)
(フレンチフライ付)



レタス、サルサ、アボカド、チーズ、ライス、等の具材がたっぷり入ったボリューム満点のブリトーです。チキン又はビーフよりお選び下さい。

E) MEAT LOAF PLATE

自家製ミートローフプレート ¥1450
(ライス又はパン付き)



柔らかくふっくらと焼き上げた自家製ミートローフをたっぷりのグレービーソースで。付け合せはじっくり煮込んだベイクドビーンズとマッシュポテトを添えました。(フレンチフライ又はミニサラダにも変更可能です。)是非一度ご賞味下さい。

F) CHICKEN GUMBO

チキンガンボ ¥1080
(パン又はライス、ミニサラダ付)



沢山の野菜をオクラとともに煮込んだトマトベースのスープです。トッピングのグリルチキンと共に召し上がりください。

G) VEGETABLE CURRY

ベジタブルカレー ¥1080
(フレンチフライ、ミニサラダ付)



トマトと玉ねぎをベースに、ブイヨンでじっくり煮込んだベジタブルカレーです。グリルした彩り野菜と共に召し上がりください。お好みでチーズや目玉焼き、グリルしたチキンのトッピングもお勧めです! (チーズ¥108、目玉焼き¥108、グリルチキン¥216)