

LUNCH TIME MENU

2018/10
11:00-14:00

AS CLASSICS DINER ROPPONGI HILLS

(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 (パンプキンクリームスープ)
- 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!



画像はチーズと自家製ベーコン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 ビクルス ¥120
- etc...

B) MONTHLY SANDWICH

リンゴと自家製ホワイトロースハムのカスケート ¥1080-
(フレンチフライ付)



今月のマンスリーサンドウィッチは、素材から仕込んだホワイトロースハムと今が旬のりんごをソフトバゲットでサンドし、フランスの軽食「カスケート」に仕上げました。シナモンとスパイスに漬けたリンゴと、柔らかなホワイトロースハムとフレッシュ野菜の相性は抜群です。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、ブロッコリー、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)