

MONTHLY NIGHT MENU

1月のお勧めメニュー

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

Starter

Today's smoke platter 1100 yen

本日のスモーク盛合せ

当店でスモークした燻製の盛合せ。その日の内容はスタッフまでお尋ね下さい。



Monthly Sweets

Hot Fudge Chocolate Brownie 550 yen

ホットファッジチョコレートブラウニー



今年最初のマンズリースイーツはThe アメリカンスイーツと言えばこれを無くして語れないスイーツの定番「ブラウニー」です。チョコレートをたっぷりを使い、ナッツとブランドーで味にアクセントを加えました。仕上げにオープンで温め、更にアイスクリームとホイップクリームをトッピングしてご提供致します！カロリーを忘れず一度ご賞味下さい！

Macaroni Cheese 880yen

マカロニチーズ

アツアツのマカロニに溶かしたチーズがたっぷりと絡めました。



Chili cheese fried 880 yen

チリチーズフライ

皮つきポテト上にたっぷりのチリビーンズとメルトチーズ。



Homemade Pickles 470 yen

ホームメイドピクルス

ハーブとビネガーで漬込んだ自家製ピクルス。



Carnitas 1100 yen

カーニタス

スパイスに漬込んだ豚肩ロースをじっくり焼き上げたメキシコ料理です。



Nachos 1100 yen

ナチョス

コーンチップスの上にたっぷりのチリビーンズとワカモレ、チーズを乗せオープンで焼き上げたテクスメクス料理です。ビールにのお供にぴったりです！



Fish & Chips 770 yen

フィッシュ & チップス

フレッシュなスズキのフライとフレンチフライ。



Soup

Spinach cream potage 660 yen

ほうれん草のクリームポタージュ

今が旬を迎えるほうれん草をクリーミーなポタージュに仕上げました。

Salad

Mushroom & Grill Chicken 1100 yen

マッシュルームとグリルチキンのサラダ

炭火でグリルしたチキンとマッシュルームがたっぷり入ったグリーンサラダ。



Meat

Homemade Roastbeef 3300 yen

自家製ローストビーフ

当店自慢リブアイロースをじっくり焼上げたローストビーフです。マッシュポテトとグレービーソースを添えて。



Special Burger

Pot Roast Hashed Beef Burger 1700 yen

ポットローストハッシュドビーフバーガー



2023年最初のマンズリーバーガーは牛肩ロース肉の薄切りとたっぷりの玉ねぎ、マッシュルーム等を赤ワインと共に低温のオープンで煮込み旨味たっぷりのハッシュドビーフを作り、それ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！パンズにはガーリックバターを塗ってトーストし、一手間加え抜群の組み合わせでご提供いたします。今年初めのマンズリーバーガーを是非一度ご賞味ください！