

MONTHLY NIGHT MENU

3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

Chocolate banana waffle w/caramel ice cream

チョコバナナワッフル自家製キャラメルアイス添え 660 yen



今月のマンスリースイーツはサクサクもっちりのアメリカンワッフルです。アツアツに焼き上げたワッフルに濃厚な自家製キャラメルアイスを乗せ、チョコレートソースと共にバナナを添えました。正にアメリカンスイーツの定番ワッフルをお楽しみ下さい。

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、チーズを乗せオーブンで焼き上げたテクスメクス料理です。

ビールに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

Spring Cabbage Potage 660 yen

春キャベツのポタージュ

旬の野菜「春キャベツ」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

Garlic Teriyaki Chicken Burger 1900yen

ガーリック照焼チキンバーガー



今月のマンスリーバーガーは自家製のテリヤキソースをパワーアップ！

ガーリックを効かせたソースに仕上げました。

パテの上にオニオンソースとグリルチキンを乗せ、たっぷりのソース。オニオンソースがソースとよく絡みダブルミートの旨味を感じられるスペシャルバーガーです。

ぜひ一度ご賞味くださいませ。