

# LUNCH TIME MENU 11:00 - 14:00

(価格は全て税込です。)

## AS CLASSICS DINER KOMAZAWA 3月のランチタイムメニュー

全てのランチメニューにプラスでドリンクが付きます。

- Coffee コーヒー(Hot or Ice) +150円
- Tea 紅茶(Hot or Ice)+150円  
(コーヒー、紅茶のHotのみ、お代わり自由です!)
- Cola コーラ(+220円)
- Gingerare ジンジャーエール +220円
- Orange Juice オレンジジュース +220円
- Lunch Beerランチビール +550円
- Lunch Wine ランチワイン +550円

- 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 → ¥300-  
Halfsize Cake
- オニオンリング(2P)→¥150-  
OnionRings
- 今月のスープ→¥350-  
Lunch Soup 春キャバツのクリームポタージュ

## A) HAMBURGER

ハンバーガーランチ ¥1300 (フレンチフライ付)

当店お勧め看板商品です! クロット(牛腕肉)を100%使用し、炭火で焼き上げ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!



\* 画像はチーズとアボカドのトッピング例です。

- Cheese ¥150 チーズ
- Avocado ¥180 アボカド
- Egg ¥120 エッグ
- Bacon 300yen 自家製ベーコン
- Paty 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 SPECIAL

ビーフグレービーウェットブリトー ¥1200



今月のマンスリースペシャルはメキシコ料理のエンチラーダ風に仕上げたウェットブリトーです。メキシカンライスとチリピーズをフラワートルティーヤで巻き、たっぷりのチーズとサワークリーム、更にトルティーヤチップスとシラントロをトッピングし、仕上げにアツアツのビーフグレービースープをたっぷり掛けました。様々な味が混ざり合い絶妙な味わいが楽しめます!  
当店オリジナルのブリトーをぜひ一度ご賞味下さい!

## C) AS COBB SALAD

コブサラダ ¥1200

(パン又はトルティーヤ付き)  
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) AS・LOCO MOCO

ASオリジナルロコモコ ¥1300



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。

## E) MEAT LOAF PLATE

自家製ミートローフプレート ¥1750 (ライス又はパン付き)



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!

## F) CHICKEN GUMBO

チキンガンボ ¥1200 (ライス又はパン付き)



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。

## MONTHLY RECOMEND BURGER

3月のマンスリーバーガー

### Garlic Teriyaki Chicken Burger

ガーリック照焼チキンバーガー

1900yen

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テーとグリルチキンを乗せ、たっぷりのソース。オニオンソテー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。



#180