

# LUNCH TIME MENU 11:00 - 14:00

(価格は全て税込です。)

## AS CLASSICS DINER KOMAZAWA 1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 ほうれん草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ン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と掛けました。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。



#178

### MONTHLY RECOMEND BURGER

1月のマンスリーバーガー

#### Pot Roast Hashed Beef Burger

ポットローストハッシュドビーフバーガー 1700 yen

2023年最初のマンス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ブ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。

今年初めのマンスリーバーガーを是非一度ご賞味ください！