

AS CLASSICS DINER KOMAZAWA

# MONTHLY NIGHT MENU

SEP.2019

9月のお勧めメニュー

## STARTER

### HOMEMADE PICKLES

450 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。

### CEVICHE

650 YEN

セビーチェ

エビとアボカドをライムでマリネしたメキシコ料理の前菜。

### MACARONI CHEESE

870 YEN

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。

### FISH & CHIPS

750 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。

### TODAY'S SMOKE PLATTER

1080 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。

### CHILI CHEESE FRIED

850 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。

## SOUP

### GREEN SOYBEAN CREAM SOUP

650 YEN

枝豆のクリームスープ

まだまだ残暑厳しいこの季節、さっぱりとした枝豆のクリームスープでスタートしてみても如何でしょうか？冷製、温製をお選び下さい！

## SALAD

### MUSHROOM & GRILL CHICKEN

1080 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ホワイトマッシュルームがたっぷり入ったグリーンサラダ。

## OTHERS

### NACHOS

1080 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！

### CARNITAS

1080 YEN

カーニタス

スパイスに漬け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。

## MEAT

### HOMEMADE ROASTBEEF

2200 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。

### HANGING TENDER STEAK

1620 YEN

ハンギングテンダーステーキ (約 150G)

ハンギングテンダー (さがり) を柔らかくじっくり焼き上げました。たっぷりのグレービーソースとベイクドビーンズで。

### DRY AGED BEEF STEAK

3240 YEN

熟成リブステーキ 200g

庫内熟成させたリブアイロースを炭火で豪快に焼き上げます。ガーリックバター醤油が効いた文句なしの一品です。(ラタトゥイユ、マッシュポテト、ライス又はパンが付きます)

### BABY BACK RIBS

2700 YEN

ベビーバックリブ (1/2 size 1620 yen)

自家製 BBQ ソースに漬け込み、オープンでじっくり焼き上げた骨付き豚スペアリブです。-halfサイズもご用意しております。焼き上げにお時間を頂戴しますので余裕を持ってご注文下さい。(ラタトゥイユ、フレンチフライ付)

## SPECIAL BURGER

### BEEF FAJITA BURGER

1700 YEN

ビーフファジーターバーガー

今月のマンスリーバーガーは、テクスメクス人気料理のファジーターをバーガーにアレンジしました！たっぷりのワカモレとケジャンスパイスでグリルした野菜をトッピングし、別添えのライムを絞って頂きます！メキシカンテイストのスパイシーバーガーを是非一度ご賞味下さい！

## MONTHLY SWEETS

### CRANBERRY APPLE PIE

540 YEN

クランベリーアップルパイ

今月のマンスリースイーツは、たっぷりのリンゴと甘酸っぱいクランベリーフィリングを自家製パイ生地で包み焼き上げました。トッピングされたサクサクのクラムの食感と共にお召上がり下さい。