

AS CLASSICS DINER ROPPONGI

MONTHLY NIGHT MENU

AUG. 2019

8月のお勧めメニュー

STARTER

HOMEMADE PICKLES

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。

450 YEN

FISH & CHIPS

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。

750 YEN

CEVICHE

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。

650 YEN

TODAY'S SMOKE PLATTER

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。

1080 YEN

MACARONI CHEESE

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。

870 YEN

CHILI CHEESE FRIED

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。

850 YEN

SOUP

PUMPKIN AND CORN CREAM SOUP

かぼちゃとコーンの冷製クリームスープ

季節の夏野菜「かぼちゃ」を、スイートな甘さのコーンと共にクリーミーなスープに仕立てました。ひんやりと冷たいスープでスタートしてみてもは如何でしょうか。

650 YEN

SALAD

MUSHROOM & GRILL CHICKEN

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。

1080 YEN

OTHERS

NACHOS

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。ビールにのお供にぴったりです！

1080 YEN

CARNITAS

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。

1080 YEN

MEAT

HOMEMADE ROASTBEEF

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。

2200 YEN

HANGING TENDER STEAK

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。

1620 YEN

LOW & SLOW TEXAS BBQ

ロー&スロー テキサス BBQ

テキサス BBQ 料理の定番、ロー&スローの如く、炭火で長時間掛けて焼き上げる料理です。

今月は BBQ 料理の定番プリズケット (牛バラ肉) とスモークチキンブレストをご用意しました。ぜひご賞味下さい。(ベイクドビーンズ、パン付)

1850 YEN

BABY BACK RIBS

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、オーブンでじっくり焼き上げた骨付き豚スペアリブです。ハーフ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)

2700 YEN

SPECIAL BURGER

今月のマンスリースペシャルバーガーは、「2019 ROPPONGI BURGER GRAND PRIX」のエントリーバーガー 2 種になります。別メニューが御座いますのでそちらをご覧ください。

HOT & SOUR BURGER

ホット&サワーバーガー

1530 YEN

CHEESE AVALANCHE BURGER

チーズアバランチバーガー

1650 YEN

MONTHLY SWEETS

UJI MATCHA TEA TART

宇治抹茶タルト

今月のスイーツは「宇治抹茶タルト」です。しっとりとした抹茶ケーキには京都のオーガニック宇治抹茶をふんだんに使用。しっとりケーキにサクサクのタルト生地、トッピングにあしらったスライスアーモンド、3種の食感のコントラストが絶妙です。ふわりと香る抹茶の風味をティータイムに、また食後のひと時に、是非ご賞味下さい！！

540 YEN