



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

BRUNCH SPECIAL

BRUNCH SPECIAL

RECOMMENDED

大山鶏むね肉の炭焼き スパイシーケイジャン風味 2000
季節野菜のデリとキノアと雑穀のサラダ アボカドトースト添え

GRILLED CAJUN DAISEN CHICKEN BREAST
QUINOA SALAD, DELI VEGETABLES AND AVOCADO TOAST

RECOMMENDED

田中農場のこだわり卵のブランチプレート 1600

OPEN OMELETTE PLATE WITH EGGS FROM TANAKA FARM

熟成肉ハンバーガー (チーズトッピング+150) 1450

DRY AGED BEEF HAMBURGER (ADD CHEESE +150)

ダブル熟成肉バーガー (チーズトッピング+150) 2300

DOUBLE DRY AGED BEEF BURGER (ADD CHEESE +150)

The Burn 特製ステーキサンド 4200

THE BURN SPECIAL STEAK SANDWICH

APPETIZER 前菜

RECOMMENDED

✓ オーガニックケールサラダ 1200
シャインマスカットとライムのコンフィチュール

ORGANIC KALE SALAD
WITH GRAPES AND LIME CONFITURE

RECOMMENDED

✓ 有機人参のスパイスロースト ヴィーガンヨーグルト 1500

SPICE ROASTED ORGANIC CARROT, VEGAN YOGURT

RECOMMENDED

✓ ローストマッシュルーム 松の実マスタードソース 1650

ROASTED MUSHROOM WITH MUSTARD SAUCE AND PINENUTS

ASC真鯛のカルパッチョ 1800
和梨とバターミルクビネグレット

SEABREAM CARPACCIO
WITH PEAR AND BUTTERMILK VINEGRAITTE

RECOMMENDED

✓ カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ 1850

ROASTED CAULIFLOWER
WITH SPICES AND HOMEMADE HARISSA

PASTA パスタ

RECOMMENDED

Infarmのジェノベーゼ ピスタチオデュカ 1800

GENOVESE USING BASIL
FROM INFARM AND PISTACHIO DUKKAH

トリュフ風味のマック&チーズ 田中農場のこだわり卵 1850

TRUFFLE MAC AND CHEESE WITH TANAKA FARM EGG

ウニバターソースのスパゲティ 小エビと神山すだち 2400

UNI BUTTER PASTA WITH SHRIMP AND KAMIYAMA SUDACHI

CHARCOAL GRILL 炭焼き(ハンドカットフレンチフライと自家製粒マスタード添え)

十勝放牧豚 肩ロース 200g~ 3400~ TOKACHI FREE RANGE PORK 200G~

RECOMMENDED

十勝若牛 ハラミ 150g~ 4000~ TOKACHI WAKAUSHI SKIRT STEAK 150G~

RECOMMENDED

黒毛和牛 経産牛 サーロイン 150g~ 4500~ JAPANESE BEEF SIRLOIN 150G~

あがの姫牛 ドライエイジングビーフ 100g~ 4200~ BONELESS DRY AGED BEEF 100G~

あがの姫牛 骨付きドライエイジングビーフ 600g~ 15600~ BONE IN DRY AGED BEEF 600G~
100g / 2600円 100G/2600YEN

SIDE DISH 付け合わせ

✓ クリスピーポテト 750

CRISPY POTATO

✓ ハンドカットフレンチフライ 800

HOMEMADE FRENCH FRIES

DESSERT デザート

ダークキャラメルプリン 850

ESPRESSO DARK CARAMEL PUDDING

アマゾンカカオのブラウニーとバニラ風味の滑らかなクリーム 950

AMAZON CACAO BROWNIE, VANILLA WHIPPED CREAM

ALL PRICES ARE INCLUDED OF 10% TAX.
上記は消費税10%を含む金額です