

The Burn

SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

# DINNER MENU

## SNACK AND STARTER バーメニュー

パネッレ	500	PANELLE
ケイジャンナッツ	500	CAJUN SPICED NUTS
ラロッカ グリーンオリーブ シトラス風味	800	LA ROCCA GREEN OLIVES, CITRUS FLAVOR
ローズマリーフレンチフライ パルミジャーノ	900	ROSEMARY FRENCH FRIES WITH PARMESAN
バターミルクフライドチキン	1500	BUTTERMILK CRISPY FRIED CHICKEN
サラミ1種〜	1200	SALAMI
ハモンイベリコ	2000	JAMON IBERICO

## FROM THE FARM 野菜

ケールサラダ カクランチガーニッシュ	980	KALE SALAD, CRUNCH GARNISH
有機ニンジンのロースト、 アーモンドの薫るロメスコソース	1480	ROASTED ORGANIC CARROT, ROMESCO SAUCE
ローストビーツサラダ、 パッションフルーツと豆乳ヨーグルト	1580	ROASTED BEETS SALAD, FRESH PASSION FRUITS AND SOY YOGURT
シグネチャートマトサラダ	1600	SIGNATURE TOMATO SALAD
マッシュルームカルパッチョと パルミジャーノ、オリーブオイル	1280	MUSHROOM CARPACCIO CREAMY PARMESAN
ブラータと柿のサラダ仕立て、キャラメルバルサミコ	1850	BURRATA, PERRSIMON AND CAMEL BALSAMIC
カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ	1450	CAULIFLOWER STEAK AND SPICES, HOMEMADE ALYSSA

## THE CARBS 炭水化物

アボカドトースト、ハラペーニョとライム	980	AVOCADO TOAST, JALAPEÑO AND LIME
マッシュルームトースト、グリユイエールとフライドエッグ	1200	GLAZED MUSHROOM TOAST, GYUYERE AND FRIED EGG
自家製パンチェッタと 淡路製麺のスパゲッティ アマトリチャーナ	1580	SPAGHETTI AMATRICIANA AND HOMEMADE PANCHETTA
Pasta of the Day	1800	PASTA OF THE DAY
焼きおにぎりと熟成肉のFATカレー	1000	GRILLED RICED BALL AND BEEF CURRY

WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS, DUE TO THIS SOME MENU MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY AND QUALITY.  
四季折々の旬の食材をご提供している関係で、マーケットの状況により、メニューを変更する可能性がありますのでご了承くださいませ。

ALL PRICES ARE INCLUDED OF TAX. SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE AND ¥300 FOR AMUSE PER PERSON.

上記は消費税を含む金額で、別途10%サービス料を加算させていただきます。  
また、アミューズ代として、おひとり様¥300を頂戴いたします。

## FROM THE OCEAN 魚介

---

かなわ水産の生牡蠣 3ケ (1ケ400円)	1380	KANAWA FRESH OYSTER 3PIECES
鰯のマリネ、リンゴとディルのサラダ	1250	MARINATED SARDINES, APPLE AND DILL
真鯛のカルパッチョ、梨とライム、ココナッツチリソース	1550	SNAPPER CARPACCIO, COCONUT AND KAFFIAR LIME
スパイシーグリルシュリンプ ひよこ豆のペーストとスモークトマトソース	1600	GRILLED SHRIMP, CHICK PEA AND SMOKED TOMATO SAUCE
スミイカとチョリソーのミートボール イカ墨ソース	1650	SQUID AND CHORIZZO MEAT BALL, SQUID INK SAUCE
真鱈と菊芋のフィッシュ&チップス チミチュリソース	2400	FISH & CHIPS CHIMICURRI SAUCE AND CHAT MASALA

## CHARCOAL GRILL 炭火焼

---

手長エビ 3尾	3200	SCAMPI 3PIECES
石黒農場 ほろほろ鳥の半身焼き	4950	HALF BIRD GUINEA FOWL ISHIGURO FARM
安曇野放牧豚 ポークチョップ 400g	4450	GRAZING PIG PORK CHOP AZUMINO FARM
黒毛和牛 経産牛 フィレ肉 180g	6400	JAPANESE BEEF FILLET 180G
黒毛和牛 経産牛 サーロイン 200g~ 100g / 3000 200g~	6000 ~	JAPANESE BEEF SIRLOIN 200G~ 100G/3000YEN
あがの姫牛骨付きドライエイジングビーフ (70日以上) 100g / 2500 600g~	15000 ~	BONE IN DRY AGED BEEF600G~ 100G/2500YEN

## SIDE DISH 付け合わせ

---

マッシュポテト	800	MASHED POTATO
クリスピーポテト	800	CRISPY POTATO
自家製フライドポテト	800	HOMEMADE FRENCH FRIES

## DESSERT デザート

---

ダークキャラメルプリン	800	DARK CARAMEL PUDDING
アップルパイ 蜂蜜オレンジソース バニラアイス添え	900	APPLE PIE, ORANGE HONEY SAUCE AND VANILLA ICE CREAM
塩風味のテリーヌショコラのレア仕立て クリーム添え	950	SALTED CHOCOLATE BROWNIE
ホワイトチョコレートのブリュレチーズケーキ	980	WHITE CHOCOLATE BRULEE CHEESE CAKE
甘酒と季節のフルーツパルフェ	1380	AMASAKE GRANITE AND SEASONAL FRUIT PARFET

