

The Burn

SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

DINNER MENU

V = VEGAN MENU

V = CAN BE CHANGED VEGAN

SNACK AND STARTER スナックメニュー

V パネッレ	500	PANELLE
ケイジャンナッツ	500	CAJUN SPICED NUTS
V 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	1200	ROSEMARY FRENCH FRIES WITH PARMESAN
バターミルクフライドチキン	1500	BUTTERMILK CRISPY FRIED CHICKEN
サラミの盛り合わせ	1400	SALAMI PLATE
ハモンイベリコ	1800	JAMON IBERICO
チーズの盛合せ	2000	ASSORTED CHEESE

FROM THE FARM 野菜

V フムス	950	HUMMUS
V ケールサラダ クランチガーニッシュ	1100	KALE SALAD, CRUNCH GARNISH
V 高糖度トマト"スイートピュア"と赤玉ねぎのサラダ	1400	FRUIT TOMATO 'SWEET PURE' WITH RED ONION
V 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
V マッシュルームカルパッチョ パッションフルーツとキヌア、レモンピュレ	1550	MUSHROOM CARPACCIO, QUINOA, PASSION FRUIT
V ブロッコリーとマッシュルームのローストサラダ フェタチーズとタヒニ	1600	BROCCOLI AND ROASTED MUSHROOM, FETA AND TAHINI
V カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ	1800	CAULIFLOWER STEAK AND SPICES, HOMEMADE HARISSA
V ホワイトアスパラガスのコンフィとフリット	2200	CONFIT AND FRIED WHITE ASPARAGUS

CARBS 炭水化物 (淡路製麺の生パスタ使用)

ブイヤベースリゾット レモンとクリスピーライス	1450	BOUILLABAISSE RISOTTO, LEMON AND CRISPY RICE
熟成牛脂のペペロンチーノ	1500	DRIED AGED BEEF FAT PEPPERONCINO
自家製パンチェッタのスパゲティアマトリチャーナ	1580	SPAGHETTI AMATRICIANA AND HOMEMADE BACON
和牛ボロネーゼ	1850	BOLOGNESE

OTHER その他

熟成肉の餃子 熟成シェリービネガーソース	1650	AGED BEEF DUMPLING, PEDRO JIMENEZ
----------------------	------	-----------------------------------

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ござい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

かなわ水産生牡蠣 3ケ(1ケ450円)	1550	KANAWA FRESH OYSTER 3PIECES
鰯のセビーチェ、パクチーのタブレ	1550	SARDINE CEVICHE, CORIANDER TABOULE
ムール貝のグリーンカレーソース	1600	MUSSELS WITH GREEN CURRY SAUCE
クリスピーポップコーンシュリンプ スパイシーチポトレソース	1800	CRISPY POPCORN SHRIMP, SPICY CHIPOTLE SAUCE
イサキの炭火焼き チミチュリソース、チポトレポップコーン	2600	GRILLED MARKET FISH, CHIMICHURI SAUCE

CHARCOAL GRILL 炭火焼

熟成肉の香りのハンバーグステーキ 特製グレービーソース (数量限定)	2800	DRY AGED BEEF HAMBURG STEAK 200G
安曇野放牧豚 ポークチョップ 400g	4450	GRAZING PIG PORK CHOP AZUMINO FARM
石黒農場ほろほろ鳥の半身焼き	4950	HALF BIRD GUINEA FOWL ISHIGURO FARM
AUS アーケディアン 300g オーガニックビーフ サーロイン	5400	AUSTRALIAN ORGANIC GRASS FED BEEF 300G
和牛 経産牛 サーロイン 200g	5800	JAPANESE BEEF SIRLOIN 200G
和牛 経産牛 フィレ肉 180g	7200	JAPANESE BEEF FILLET 180G
あがの姫牛骨付きドライエイジングビーフ (80日以上) 100g / 2500円 600g~	15000 ~	BONE IN DRY AGED BEEF 600G~ 100G/2500YEN

SIDE DISH 付け合わせ

マッシュポテト	800	MASHED POTATO
<input checked="" type="checkbox"/> クリスピーポテト	800	CRISPY POTATO
<input checked="" type="checkbox"/> 自家製フライドポテト (自家製ケチャップ+200)	800	HOMEMADE FRENCH FRIES (HOMEMADE KETCHUP +200)
久松農園の季節野菜	850	SEASONAL ORGANIC VEGETABLES

DESSERT デザート

ダークキャラメルプリン	800	DARK CARAMEL PUDDING
自家製ピーナッツバターのクレームブリュレ、バナナアイス	900	HOMEMADE PEANUT BUTTER CREME BRULEE
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チーズケーキ、ココナッツソルベ	980	WHITE CHOCOLATE CHEESE CAKE
<input checked="" type="checkbox"/> 甘酒とナッツのカッサータ	950	AMASAKE AND NUTS SEMI FRED

