

The Burn

SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

DINNER MENU

V = VEGAN MENU

V = CAN BE CHANGED VEGAN

COLD APPETIZER 冷たい前菜

	SMALL	REGULAR	
V ひよこ豆のフムス		1000	HUMMUS
V オーガニック ケールサラダ クランチガーニッシュ、ポップコーン	700	1150	ORGANIC KALE SALAD, CRUNCH GARNISH, POPCORN
RECOMMENDED			
V トマトと渋谷チーズスタンドのブラータ 香川本鷹とライムのビネグレット	900	1450	TOMATO AND BURRATA CHEESE, KAGAWA CHILI LIME VINAIGRETTE
大羽鱚のセビーチェ パクチーのタブレ	900	1600	SARDINE CEVICHE, CORIANDER TABOULE
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	950	1600	MUSHROOM CARPACCIO, QUINOA, PASSION FRUIT
RECOMMENDED			
北海道産大粒ほたてのカルパッチョ シャインマスカットとEXバージンオイル	1000	1850	SCALLOP AND GRAPES CARPACCIO
RECOMMENDED			
低温調理した熟成肉と和牛のタルタル 3種の自家製チップスとピメントン	1200	1850	SLOW ROASTED WAGYU BEEF TARTAR AND HOMEMADE CHIPS

HOT APPETIZER 温かい前菜

	SMALL	REGULAR	
RECOMMENDED			
V 三豊茄子のステーキ ミックススパイス "DOAA"	850	1250	MITOYO EGGPLANT STEAK WITH SPICES
10時間低温ロースト パストラミのカツレツ レモンバターソース		1450	SLOW ROASTED PASTRAMI KATSU, LEMON BUTTER SAUCE
バターナッツ南瓜のロースト 自家製グラノラと24ヶ月熟成ミモレット		1530	ROASTED BUTTERNUTS SQUASH, HOMEMADE GRANOLA, AGED MIMOLETTE
RECOMMENDED			
ヤリイカの炭火焼き ブラックオリーブソースとガーリックバター		1550	GRILLED SQUID, BLACK OLIVE AND GARLIC BUTTER
モンサンミッシェル ムール貝 グリーンカレーソース	950	1650	MUSSELS WITH GREEN CURRY SAUCE
熟成肉の餃子 熟成シェリービネガーソース		1700	AGED BEEF DUMPLING, PEDRO JIMENEZ
RECOMMENDED			
V カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ	1100	1850	CAULIFLOWER STEAK AND SPICES, HOMEMADE HARISSA

CARBS 炭水化物

熟成肉のメンチカツスライダー	900	MINCED DRY AGED BEEF CUTLET SLIDER
自家製 パストラミと田中牧場平飼い卵のTKG	900	HOMEMADE PASTRAMI WITH RAW EGG ON RICE
RECOMMENDED		
熟成牛脂のペペロンチーノ	1550	DRY 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	1630	SPAGHETTI AMATRICIANA AND HOMEMADE BACON
和牛ボロネーゼ	1900	WAGYU BEEF SPAGHETTI BOLOGNESE

CHARCOAL GRILL 炭焼き

安曇野放牧豚 ポークチョップ	400g	4500	GRAZING PIG PORK CHOP AZUMINO FARM
石黒農場ほろほろ鳥の半身焼き		5000	HALF BIRD GUINEA FOWL ISHIGURO FARM
US プライムビーフ ザブトンの炭火焼き -エシャロットバターソース-	300g	5250	US PRIME CHACK FLAP WITH ESCHALOT BUTTER SAUCE
RECOMMENDED 和牛 経産牛 サーロイン	200g	5850	JAPANESE BEEF SIRLOIN 200G
和牛 経産牛 フィレ肉	180g	7250	JAPANESE BEEF FILLET 180G
RECOMMENDED あがの姫牛骨付きドライエイジングビーフ (180日以上) 100g / 2600円 600g~		15600 ~	BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 180DAYS) 100G/2600YEN 600G~

SIDE DISH 付け合わせ

マッシュポテト	850	MASHED POTATO
<input checked="" type="checkbox"/> クリスピーポテト	850	CRISPY POTATO
<input checked="" type="checkbox"/> 自家製フライドポテト	850	HOMEMADE FRENCH FRIES
久松農園の季節野菜	900	SEASONAL ORGANIC VEGETABLES

HOMEMADE SAUCE 自家製ソース

自家製ケチャップ	300	HOMEMADE KETCHUP
エスプレッソBBQ ソース	300	ESPRESSO BBQ SAUCE
オリジナルホットソース	300	ORIGINAL HOT SAUCE
3種ソースのセット	750	THREE KINDS SAUCE SET

COURSE コースメニュー

テイस्टینگコース	4500	TASTING COURSE
スタンダードコース	6000	STANDARD COURSE
シグネチャーコース	8500	SIGNATURE COURSE

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 ¥500 FOR AMUSE, ¥200 FOR BREAD 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¥500、パン代として¥200を頂戴いたします。

