

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
RECOMMENDED			
V オーガニック ケールと河内晩柑のシトラスサラダ マスタードドレッシング	700	1200	ORGANIC KALE AND KAWACHIBANKAN CITRUS SALAD, CITRUS MUSTARD DRESSING
那智勝浦ビンチョウマグロのピクルス、 ビーツのザワークラウト、アメリカンチェリー	950	1600	BINCHOU-TUNA FROM WAKAYAMA, BEETS SAUERKRAUT, CHERRIES
RECOMMENDED			
V 白桃とレモングラスのサラダ パッションフルーツ キュウリとマーシェ		1600	PICKLED PEACH AND LEMONGRASS SALAD, PASSIONFRUIT, CUCUMBER AND MACHE
RECOMMENDED			
V 久松農園のオーガニック ローストキャロット アーモンドを使ったロメスコソース	950	1500	ROASTED ORGANIC CARROT, ROMESCO SAUCE
あがの姫牛 100日熟成の炙りカルパッチョ	1200	1850	100 DAYS DRY AGED BEEF, ONE SIDE GRILL CARPACCIO

HOT APPETIZER 温かい前菜

	SMALL	REGULAR	
V トウモロコシとサマートリュフのフリッター	1100	1800	SWEET CORN AND SUMMER TRUFFLE FRITTER
ホロホロ鳥のレモンバターソース 自家製ブレザーブドレモン	1200	1800	ISHIGURO FARM GUINEA FOWL, LEMON BUTTER SAUCE
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
V 三豊ナスのオープン焼き タヒニと焦がした玉ねぎ、パクチー		1400	OVEN BAKED MITOYO EGGPLANT, TAHINI, BURNT ONION, CORIANDER
蝦夷あわびのシャンパン蒸し ハーブが香る肝のソース		2600	CHAMPAGNE STEAMED ABALONE, HERBAL LIVER SAUCE

CARBS 炭水化物

V チポトレ風味のスモークトマトソース 淡路製麺のスパゲティ		1550	CHIPOTLE TOMATO SAUCE SPAGHETTI
V ピスタチオジェノベーゼとデュカ 淡路製麺のスパゲティ		1800	PISTACHIO GENOVESE SPAGHETTI WITH HOMEMADE DUKKAH
RECOMMENDED			
和牛ボロネーゼ 焦がし玉ねぎとパルミジャーノ		1900	WAGYU BEEF SPAGHETTI BOLOGNESE WITH BURNT ONION AND PARMIGIANO
V ヴィーガンボロネーゼ		1600	VEGAN BOLOGNESE WITH VEGAN SPAGHETTI

CHARCOAL GRILL 炭焼き

RECOMMENDED

あがの姫牛骨付きドライエイジングビーフ (100日以上) 100g / 2600円	600g ~	15600 ~	BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS) 100G/2600YEN	600G ~
あがの姫牛ドライエイジングビーフ (100日以上)	150g	5800	DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS)	150G
あがの姫牛ドライエイジングビーフ (100日以上)	200g	7500	DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS)	200G
和牛 経産牛 サーロイン	150g	4500	JAPANESE BEEF SIRLOIN	200G
RECOMMENDED 和牛 経産牛 サーロイン	200g	5850	JAPANESE BEEF SIRLOIN	150G
和牛 経産牛 サーロイン	300g	8750	JAPANESE BEEF SIRLOIN	200G
和牛 経産牛 フィレ肉	180g	7250	JAPANESE BEEF FILLET	180G
石黒農場のホロホロ鳥もも肉の炭火焼き		3600	SHIGURO FARM GUINEA FOWL LEG	

SIDE DISH 付け合わせ

久松農園の季節野菜	1000	SEASONAL ORGANIC VEGETABLES
マッシュポテト	900	MASHED POTATO
<input checked="" type="checkbox"/> インカの目覚めのクリスピーポテト	900	CRISPY POTATO
<input checked="" type="checkbox"/> ハンドカットフレンチフライ	850	HAND CUT FRENCH FRIES

※すべて"村上農園熟成じゃがいも"を使用しております。

HOMEMADE SAUCE 自家製ソース

自家製ケチャップ	450	HOMEMADE KETCHUP
エスプレッソBBQソース	450	ESPRESSO BBQ SAUCE
オリジナルホットソース	450	ORIGINAL HOT SAUCE
3種ソースのセット	1000	THREE KINDS OF SAUCE SET

COURSE コース

コース "Vegan"	7000	COURSE "VEGAN"
コース "The Burn" (メインアップグレード+1500)	7500	COURSE "THE BURN" (MAIN DISH UPGRADE +1500)

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場合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。

