

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	
<b>V</b> ひよこ豆のフムス		1000	HUMMUS
<b>RECOMMENDED</b>			
<b>V</b> 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	1000	1600	BINCHOU-TUNA FROM WAKAYAMA, BEET SAUERKRAUT
<b>RECOMMENDED</b>			
ヒラメのカルパッチョ りんごのマリネ アーモンドミルクとハーブ		1800	FLOUNDER CARPACCIO WITH MARINATED APPLES, ALMOND MILK AND HERBS
炭焼きシーザーサラダ 瀬戸内レモンのムースとパルミジャーノ	950	1500	GRILLED CAESAR SALAD WITH SETOUCHI LEMON MOUSSE
ローストイチジクと渋谷チーズスタンドの リコッタチーズのサラダ、アンディープと メープルウォールナッツ	1000	1600	ROASTED FIG AND RICOTTA SALAD WITH ENDIVE AND MAPLE WALNUT
<b>RECOMMENDED</b>			
<b>V</b> 久松農園のスパイスローストキャロット ヴィーガンヨーグルト	950	1500	SPICE ROASTED ORGANIC CARROT, VEGAN YOGURT
あがの姫牛 100日熟成の炙りカルパッチョ		1850	100DAYS DRY AGED AGANOHIME BEEF, ONE SIDE GRILLED CARPACCIO

## HOT APPETIZER 温かい前菜

	SMALL	REGULAR	
ヤリイカのグリル アンチョビ焦がしバター		1900	GRILLED SQUID WITH ANCHOVY BUTTER SAUCE
<b>RECOMMENDED</b>			
ポルチーニと田中農場のこだわり卵のオムレツ		2400	PORCINI OMELETTE WITH EGGS FROM TANAKA FARM
<b>V</b> 久松農園のカブのローストとキヌアのサラダ ブラックオリーブソース	900	1400	HISAMATSU FARM TURNIP AND QUINOA SALAD WITH BLACK OLIVE SAUCE
<b>RECOMMENDED</b>			
<b>V</b> 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
<b>V</b> 石坂舞茸のオープン焼き 焼き栗とローズマリーのソース	1300	2200	ROASTED MAITAKE, CHESTNUTS AND ROSEMARY SAUCE
焼きナスとタヒニソース 田中農場のフライドポーチドエッグ		1450	BURNT EGGPLANT WITH TAHINI, CRISPY POACHED EGG FROM TANAKA FARMS

## CARBS 炭水化物

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
<b>V</b> ヴィーガンボロネーゼ	1600	VEGAN BOLOGNESE WITH VEGAN SPAGHETTI
<b>RECOMMENDED</b>		
小川農園の香トマトのセミドライ ピスタチオデュカ	1650	OGAWA FARM'S SEMI DRIED TOMATO PEPPERONCINO WITH PISTACHIO DUKKAH

## CHARCOAL GRILL 炭焼き

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 ~
和牛 経産牛 サーロイン	150g	4500	JAPANESE BEEF SIRLOIN	150G
和牛 経産牛 サーロイン	200g	5850	JAPANESE BEEF SIRLOIN	200G
和牛 経産牛 サーロイン	300g	8750	JAPANESE BEEF SIRLOIN	300G
<b>RECOMMENDED</b> 和牛 経産牛 フィレ肉	180g	7250	JAPANESE BEEF FILLET	180G
十勝若牛 ハラミ	180g	4800	TOKACHI WAKAUSHI SKIRT STEAK	180G

## SIDE DISH 付け合わせ

マッシュポテト	900	MASHED POTATO
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
<input checked="" type="checkbox"/> 季節の農園野菜	1000	SEASONAL ORGANIC VEGETABLES

## HOMEMADE SAUCE 自家製ソース

レモンと胡瓜,セロリの自家製レリッシュ	450	LEMON CUCUMBER RELISH
スパイシーチポトレBBQソース	450	SPICY CHIPOTLE BBQ SAUCE
かめびし醤油と赤ワインのリダクション 山椒とケツパー	450	SANSHO SOY GLAZE
3種ソースのセット	1000	THREE KINDS OF SAUCE SET

## COURSE コース

ヴィーガン コース	7000	VEGAN COURSE
TheBurn コース	7000	STANDARD 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。

