



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

THE BURN COURSE

5800

アミューズ

AMUSE

ASC真鯛のカルパッチョ ブラッドオレンジとハーブ

SEABREAM CARPACCIO WITH BLOOD ORANGE & HERBS

新玉ねぎのグラタン アーモンドクランブルと焦がし玉ねぎソース

NEW ONION GRATIN WITH ALMOND PANKO & BURNT ONION SAUCE

真鍋さんのアスパラガスの黒米フリット ローストレモンピュレ

ASPARAGUS FRITTO WITH PUFFED BLACK RICE & ROASTED LEMON PUREE

黒毛和牛経産牛サーロインの炭火焼

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN

デザート

DESSERT

あがの姫牛熟成肉へのアップグレード +2000

DRY AGED BEEF UPGRADE +2000

本日のパスタ (お一人様分のポーションとなります)+1000

TODAY'S PASTA +1000

ALL PRICES ARE INCLUDED OF TAX. SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
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。



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

SEASONAL COURSE

9500

アミューズ

AMUSE

長谷川農産のフレッシュマッシュルームサラダ パルミジャーノ

RAW MUSHROOM SALAD WITH PARMESAN

ASC真鯛のカルパッチョ ブラッドオレンジとハーブ

SEABREAM CARPACCIO WITH BLOOD ORANGE & HERBS

真鍋さんのアスパラガスの黒米フリット ローストレモンピュレ

ASPARAGUS FRITTO WITH PUFFED BLACK RICE & ROASTED LEMON PUREE

クリスピーバターミルクフライドチキン レッドホットチリソース

CRISPY BUTTERMILK FRIED CHICKEN WITH RED HOT CHILI SAUCE

カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ

ROASTED CAULIFLOWER WITH SPICES & HOUSEMADE HARISSA

あがの姫牛ドライエイジングビーフ (100日以上) の炭火焼

BONELESS DRY AGED BEEF (OVER 100 DAYS)

デザート

DESSERT

本日のパスタ (お一人様分のポーションとなります)+1000

TODAY'S PASTA +1000

ALL PRICES ARE INCLUDED OF TAX. SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
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。



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

VEGAN COURSE

5800

アミューズ

AMUSE

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

SPICE ROASTED ORGANIC CARROT, VEGAN YOGURT

新玉ねぎのグラタン アーモンドクランブルと焦がし玉ねぎソース

NEW ONION GRATIN WITH ALMOND PANKO & BURNT ONION SAUCE

眞鍋さんのアスパラガスの黒米フリット ローストレモンピュレ

ASPARAGUS FRITTO WITH PUFFED BLACK RICE & ROASTED LEMON PUREE

カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ

ROASTED CAULIFLOWER WITH SPICES & HOUSEMADE HARISSA

デザート

DESSERT

Vegan/パスタ (お一人様分のポーションとなります)+1000

VEGAN PASTA +1000

ALL PRICES ARE INCLUDED OF TAX. SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
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。



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

DINNER MENU

V = VEGAN MENU

V = CAN BE CHANGED VEGAN

COLD APPETIZER 冷たい前菜

V ひよこ豆のフムス	1000	HUMMUS
V オーガニックケールサラダ キウイのコンフィチュール ローストアーモンドとポップコーン	1200	ORGANIC KALE SALAD WITH SPICED KIWI JAM AND ROASTED ALMONDS
RECOMMENDED		
V 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	1500	SPICE ROASTED ORGANIC CARROT, VEGAN YOGURT
長谷川農産のフレッシュマッシュルームサラダ パルミジャーノソース	1600	RAW MUSHROOM SALAD WITH PARMESAN
RECOMMENDED		
ASC真鯛のカルパッチョ ブラッドオレンジとハーブ	1800	SEABREAM CARPACCIO WITH BLOOD ORANGE & HERBS

HOT APPETIZER 温かい前菜

RECOMMENDED		
V 新玉ねぎのグラタン アーモンドクランブルと焦がし玉ねぎソース	1200	NEW ONION GRATIN WITH ALMOND PANKO AND BURNT ONION SAUCE
トリッパの炭火焼 塩レモンと白インゲン豆のサラダ	1350	GRILLED BEEF TRIPE WITH PRESERVED LEMON CANNELINI BEAN SALAD
RECOMMENDED		
クリスピーバターミルクフライドチキン レッドホットチリソース	1700	CRISPY BUTTERMILK FRIED CHICKEN WITH RED HOT CHILI SAUCE
RECOMMENDED		
V 真鍋さんのアスパラ 黒米フリット ローストレモンピュレ	1800	ASPARAGUS FRITTO WITH PUFFED BLACK RICE AND ROASTED LEMON PUREE
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	1850	ROASTED CAULIFLOWER WITH SPICES AND HOUSEMADE HARISSA

CHARCOAL GRILL 炭焼き

あがのドライエイジングビーフ (100日以上)	100g / 4200円	100g ~	4200 ~	BONELESS DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS)	100G ~
					100G/4200YEN
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)	600G ~
					100G/2600YEN
黒毛和牛 経産牛	サーロイン	150g	4500	JAPANESE BEEF SIRLOIN	150G
RECOMMENDED					
黒毛和牛 経産牛	サーロイン	200g	5600	JAPANESE BEEF SIRLOIN	200G
十勝若牛	ハラミ	150g ~	4000 ~	TOKACHI WAKAUSHI SKIRT STEAK	150G ~
十勝若牛	フィレ	150g ~	5200 ~	TOKACHI WAKAUSHI FILET	150G ~
十勝放牧豚	肩ロース	200g ~	3400 ~	TOKACHI FREE RANGE PORK	200G ~

SIDE DISH 付け合わせ

<input checked="" type="checkbox"/> クリスピーポテト	850	CRISPY POTATO
<input checked="" type="checkbox"/> ハンドカットフレンチフライ	850	HOMEMADE FRENCH FRIES
マッシュポテト	900	MASHED POTATO

CARBS 炭水化物

<input checked="" type="checkbox"/> スイートグリーンピースとミントのパスタ	1500	SWEET GREEN PEA PASTA WITH MINT
RECOMMENDED		
ホタルイカと小川農園の香トマトのオイルパスタ	1800	FIREFLY SQUID PASTA WITH OGAWA FARM'S SEMI DRIED TOMATOES
<input checked="" type="checkbox"/> ヴィーガンボロネーゼ	1600	VEGAN BOLOGNESE

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。