



THE BURN COURSE

5800

アミューズ

AMUSE

真鯛とグレープフルーツのサラダ アーモンドミルクのビネグレット

SEABREAM CARPACCIO WITH GRAPEFRUIT & ALMOND MILK VINAIGRETTE

炭焼きメキシカンコーン スパイスとポップコーン

MEXICAN STYLE GRILLED CORN WITH POPCORN AND SPICES

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

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)+800

TODAY'S PASTA +800

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。



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

炭焼きメキシカンコーン スパイスとポップコーン

MEXICAN STYLE GRILLED CORN WITH POPCORN AND SPICES

グリルズッキーニのハーブパン粉焼き アーモンドのグリーンソース

GRILLED ZUCCHINI WITH HERB PANKO & GREEN ROMESCO

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)+800

VEGAN PASTA +800

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。



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
RECOMMENDED		
V オーガニックケールサラダ マンゴーのピクルスとローストアーモンド	1200	ORGANIC KALE SALAD WITH PICKLED MANGO 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
真鯛とグレープフルーツのサラダ アーモンドミルクのビネグレット	1800	SEABREAM CARPACCIO WITH GRAPEFRUIT & ALMOND MILK VINAIGRETTE

HOT APPETIZER 温かい前菜

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
V 炭焼きメキシカンコーン スパイスとポップコーン	1400	MEXICAN STYLE GRILLED CORN WITH POPCORN AND SPICES
V グリルズッキーニのハーブパン粉焼き アーモンドのグリーンソース	1500	GRILLED ZUCCHINI WITH HERB PANKO & GREEN ROMESCO
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 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 & 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

☒ クリスピーポテト	850	CRISPY POTATO
☒ 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

RECOMMENDED			
Infarmのジェノベーゼ	ピスタチオデユカ	1800	GENOVESE USING BASIL FROM INFARM AND PISTACHIO DUKKAH
地ハマグリと越後妻有の蒔の薑のボンゴレ		2200	HAMAGURI VONGOLE WITH FUKINOTO FROM EICHIGOTSUMARI
☒ 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。