



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

## THE BURN COURSE

5800

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

ASC真鯛のカルパッチョ 和梨とバターミルクビネグレット

SEABREAM CARPACCIO WITH PEAR AND BUTTERMILK VINEGRAITTE

メープルアーモンドクランチ フライドチキン チポトレコンディメント

MAPLE ALMOND FRIED CHICKEN WITH CHIPOTLE CONDIMENT

揚げナスのヴィーガンラザニア風

VEGAN EGGPLANT LASAGNE

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。



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

## VEGAN COURSE

5800

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

オーガニックケールサラダ シャインマスカットとライムのコンフィチュール

ORGANIC KALE SALAD WITH GRAPES AND LIME CONFITURE

有機人参のスパイスロースト ヴィーガンヨーグルト

SPICE ROASTED ORGANIC CARROT, VEGAN YOGURT

揚げナスのヴィーガンラザニア風

VEGAN EGGPLANT LASAGNE

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 AND 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。



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

## DINNER MENU

**V** = VEGAN MENU

**V** = CAN BE CHANGED VEGAN

### COLD APPETIZER 冷たい前菜

---

<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サラダ シャインマスカットとライムのコンフィチュール	1200	ORGANIC KALE SALAD WITH GRAPES AND LIME CONFITURE
<b>RECOMMENDED</b>		
<b>V</b> 有機人参のスパイスロースト ヴィーガンヨーグルト	1500	SPICE ROASTED ORGANIC CARROT, VEGAN YOGURT
<b>RECOMMENDED</b>		
<b>V</b> ローストマッシュルーム 松の実マスタードソース	1650	ROASTED MUSHROOM WITH MUSTARD SAUCE AND PINENUTS
ASC真鯛のカルパッチョ 和梨とバターミルクビネグレット	1800	SEABREAM CARPACCIO WITH PEAR AND BUTTERMILK VINEGRAITTE

### 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
<b>RECOMMENDED</b>		
<b>V</b> 揚げナスのヴィーガンラザニア風	1500	VEGAN EGGPLANT LASAGNE
<b>RECOMMENDED</b>		
クラシック フィッシュ&チップス アンチョビタルタルソース	1300	CLASSIC FISH AND CHIPS WITH ANCHOVY TARTAR SAUCE
メープルアーモンドクランチ フライドチキン チポトレコンディメント	1800	MAPLE ALMOND FRIED CHICKEN WITH CHIPOTLE CONDIMENT
<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	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
<b>RECOMMENDED</b>					
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

<b>RECOMMENDED</b>					
Infarmのジェノベーゼ	ピスタチオデュカ	1800	GENOVESE USING BASIL FROM INFARM AND PISTACHIO DUKKAH		
トリュフ風味のマック&チーズ	田中農場のこだわり卵	1850	TRUFFLE MAC AND CHEESE WITH TANAKA FARM EGG		
ウニバターソースのスパゲティ	小エビと神山すだち	2400	UNI BUTTER PASTA WITH SHRIMP AND KAMIYAMA SUDACHI		

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。