



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

## THE BURN COURSE

7000

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

真鯛のカルパッチョ 根セロリと林檎 自家製アップルマスタード

SEABREAM CARPACCIO WITH CELERIAC REMOULADE & APPLE MUSTARD

カブのグリル 春菊と柚子のサルサヴェルデ

GRILLED TURNIP WITH SHUNGIKU & YUZU SALSA VERDE

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

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

7000

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

ビーツのフムスとファラフェル ブラックタヒニソース

BEETS HUMMUS & FALAFEL, BLACK TAHINI SAUCE

カブのグリル 春菊と柚子のサルサヴェルデ

GRILLED TURNIP WITH SHUNGIKU & YUZU SALSA VERDE

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

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。



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

## DINNER MENU

**V** = VEGAN MENU

**V** = CAN BE CHANGED VEGAN

### COLD APPETIZER 冷たい前菜

---

<b>V</b> ビーツとひよこ豆のフムス	1000	BEETS HUMMUS
<b>RECOMMENDED</b>		
<b>V</b> オーガニックケールサラダ 洋梨とキャラメルピーカンナッツ	1200	ORGANIC KALE SALAD WITH PEAR & CANDIED PECANS
<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>V</b> カブのグリル 春菊と柚子のサルサヴェルデ	1650	GRILLED TURNIP WITH SHUNGIKU & YUZU SALSA VERDE
<b>RECOMMENDED</b>		
真鯛のカルパッチョ 根セロリと林檎 自家製アップルマスタード	1800	SEABREAM CARPACCIO WITH CELERIAC REMOULADE & APPLE MUSTARD

### 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	1550	GRILLED BEEF TRIPE WITH PRESERVED LEMON CANNELINI BEAN SALAD
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 & CHIPS WITH ANCHOVY TARTAR SAUCE
<b>V</b> しいたけ侍のヴィーガンチーズカツレツ トマトソースとファッロ	1800	SHITAKE & VEGAN CHEESE KATSU WITH TOMATO 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 & HOUSEMADE HARISSA

## CHARCOAL GRILL 炭焼き

あがの姫牛 ドライエイジングビーフ (100日以上) 100g / 5200円	100g ~	5200 ~	BONELESS DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS)	100G ~
あがの姫牛 骨付きドライエイジングビーフ (100日以上) 100g / 2700円	600g ~	16200 ~	BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS)	600G ~
黒毛和牛 経産牛 サーロイン	150g	4950	JAPANESE BEEF SIRLOIN	150G
<b>RECOMMENDED</b> 黒毛和牛 経産牛 サーロイン	200g	6200	JAPANESE BEEF SIRLOIN	200G
十勝若牛 ハラミ	150g ~	4400 ~	TOKACHI WAKAUSHI SKIRT STEAK	150G ~
十勝若牛 フィレ	150g ~	5700 ~	TOKACHI WAKAUSHI FILET	150G ~
十勝放牧豚 肩ロース	200g ~	3750 ~	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> <input checked="" type="checkbox"/> "ZENB noodle" 芽キャベツとグリーンオリーブの ペペロンチーノ ライムと松の実	1600	BRUSSELS SPROUTS "ZENB NOODLE" PASTA WITH GREEN OLIVE, LIME & PINE NUTS
トリュフバターとこだわりのマック&チーズ	1850	TRUFFLE BUTTER MAC & CHEESE WITH EGGS
かなわ水産の牡蠣と香トマトのスパゲッティ モロッカンスパイス	2200	OYSTER & KAORI TOMATO SPAGHETTI WITH MOROCCAN SPICES

## COURSE コース

TheBurnコース	7000	THE BURN COURSE
<input checked="" type="checkbox"/> Veganコース	7000	VEGAN 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。