



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

THE BURN COURSE

7000

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

帆立のカルパッチョ アスパラガスと隠れ茶のサラダ バターミルクビネグレット

SCALLOP CARPACCIO WITH BUTTERMILK VINEGRAITTE, ASPARAGUS & FERMENTED TEA

新じゃがのババロアと春豆のサラダ ミントとマーガオ

NEW POTATO BAVAROIS WITH SPRING PEAS, MINT & MAGAW

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 +2500

DRY AGED BEEF UPGRADE +2500

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

オーガニックケールサラダ アメリカンチェリーとライムマーマレード ローストアーモンド

ORGANIC KALE SALAD WITH BLACK CHERRIES, LIME MARMALADE & ALMONDS

新じゃがのババロアと春豆のサラダ ミントとマーガオ

NEW POTATO BAVAROIS WITH SPRING PEAS, MINT & MAGAW

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 WITH 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

V ひよこ豆のフムス	1000	HUMMUS
V オーガニックケールサラダ アメリカンチェリーとライムマーマレード ローストアーモンド	1250	ORGANIC KALE SALAD WITH BLACK CHERRIES, LIME MARMALADE & ALMONDS
RECOMMENDED		
V 新じゃがのババロアと春豆のサラダ ミントとマーガオ	1550	NEW POTATO BAVAROIS WITH SPRING PEAS, MINT & MAGAW
V 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 WITH VEGAN YOGURT
RECOMMENDED		
帆立のカルパッチョ アスパラガスと隠れ茶のサラダ バターミルクビネグレット	1800	SCALLOP CARPACCIO WITH BUTTERMILK VINEGRAITTE, ASPARAGUS & FERMENTED TEA

HOT APPETIZER 温かい前菜

トリッパの炭火焼 白インゲン豆と塩レモンのバターソース	1500	GRILLED BEEF TRIPE WITH PRESERVED LEMON, CANNELINI BEANS & BUTTER
V 春キャベツのグリル ブラックタヒニソース タプナードとピスタチオデユカ	1600	CHARRED SPRING CABBAGE WITH BLACK TAHINI, TAPENADE & PISTACHIO DUKKAH
RECOMMENDED		
十勝放牧豚と小エビのダンプリング フレッシュグリーンカレーソース	1650	TOKACHI PORK & SHRIMP DUMPLING WITH FRESH GREEN CURRY SAUCE
RECOMMENDED		
アミアブラを巻いた 十勝若牛ハツの炭火焼 グリーンマトのチェルムーラサルサ	1700	TOKACHI BEEF HEART EN CREPINETTE WITH CHERMOULA SALSA VERDE
メープルアーモンドクランチ フライドチキン チボトレコンディメント	1800	MAPLE ALMOND FRIED CHICKEN WITH CHIPOTLE CONDIMENT
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

RECOMMENDED

あがの姫牛 骨付きドライエイジングビーフ 600g ~ 21000 ~ BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS) 600G ~
(100日以上) 100g / 3500円 100G/3500YEN

黒毛和牛 経産牛 サーロイン 150g 4950 JAPANESE BEEF SIRLOIN 150G

黒毛和牛 経産牛 サーロイン 200g 6200 JAPANESE BEEF SIRLOIN 200G

RECOMMENDED

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 ~

RECOMMENDED

十勝放牧豚 肩ロース 200g ~ 3750 ~ 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 HOUSEMADE FRENCH FRIES

マッシュポテト 900 MASHED POTATO

CARBS 炭水化物

香トマトの Pasta 自家製リコッタチーズ 1500 KAORI TOMATO SPAGHETTI WITH HOUSEMADE RICOTTA

"ZENB noodle" マッシュルームコンフィと 1700 "ZENB NOODLE" PEPPERONCINO
じゅんさいのペペロンチーノ 青とうがらしとすだち WITH MUSHROOM CONFIT, JUNSAI & SUDACHI

トリュフバターとこだわり卵のマック&チーズ 1850 TRUFFLE MAC & CHEESE WITH EGG

熟成肉FATのガーリックライス 1550 D.A. FAT GARLIC RICE
追加 こだわり卵 +200 追加 ピスタチオデュカ +100 ADD EGG +200 ADD PISTACHIO DUKKAH +100

COURSE コース

TheBurnコース 7000 THE BURN COURSE

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。