



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

THE BURN COURSE

7000

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

イワシと神山すだちのエスカベッシュ 金糸瓜の黄色いサラダとミックスハーブ

SARDINE ESCABECHE WITH SPAGHETTI SQUASH, HERBS & KAMIYAMA SUDACHI

ズッキーニとカラフルトマトのマリネ ジェノベーゼソース

MARINATED ZUCCHINI & TOMATO WITH PESTO AND PICKLED RED ONIONS

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 マンゴのピクルスとクラッシュアーモンド

ORGANIC KALE SALAD WITH PICKLED MANGO & ROASTED ALMONDS

ズッキーニとカラフルトマトのマリネ ジェノベーゼソース

MARINATED ZUCCHINI & TOMATO WITH PESTO AND PICKLED RED ONIONS

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 マンゴーのピクルスとクラッシュアーモンド	1250	ORGANIC KALE SALAD WITH PICKLED MANGO & ROASTED ALMONDS
V 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
RECOMMENDED V ズッキーニとカラフルトマトのマリネ ジェノベーゼソース	1550	MARINATED ZUCCHINI & TOMATO WITH PESTO AND PICKLED RED ONIONS
RECOMMENDED イワシと神山すだちのエスカベッシュ 金糸瓜の黄色いサラダとミックスハーブ	1700	SARDINE ESCABECHE WITH SPAGHETTI SQUASH, HERBS & KAMIYAMA SUDACHI

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
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
V 米茄子の揚げ焼き クリスピーソッカとパプリカのスパイストマトソース	1750	CRISPY CHARRED EGGPLANT SOCCA WITH RED PEPPER TOMATO SAUCE
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

あがのドライエイジングビーフ (100日以上) RECOMMENDED	100g ~ 100g / 5350円	5350 ~	BONELESS DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS)	100G ~ 100G/5350YEN
あがの姫牛 骨付きドライエイジングビーフ (100日以上)	600g ~ 100g / 3300円	19800 ~	BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS)	600G ~ 100G/3300YEN
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	6500	JAPANESE BEEF SIRLOIN	200G
RECOMMENDED 十勝若牛	ハラミ	150g ~	4500 ~	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

<input checked="" type="checkbox"/> ハンドカットフレンチフライ	850	HOUSEMADE FRENCH FRIES
<input checked="" type="checkbox"/> スマッシュポテト	850	SMASHED POTATO
マッシュポテト	900	MASHED POTATO

CARBS 炭水化物

自家製スモークバターと夏豆のスパゲティ ペコリーノチーズと粗挽き黒胡椒	1500	SMOKED BUTTER CACIO E PEPE WITH SUMMER PEAS
<input checked="" type="checkbox"/> "ZENB noodle" 焼きとうもろこしと サンフラワーシードのメキシカンパスタ	1650	CHARRED CORN "ZENB NOODLE" WITH SUNFLOWER SEED SAUCE
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 追加 こだわり卵 +200 追加 ピスタチオデュカ +100	1550	D.A. FAT GARLIC RICE ADD EGG +200 ADD PISTACHIO DUKKAH +100

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。