



## THE BURN COURSE

7000

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

ASC真鯛のカルパッチョ カラー大根とかんずりビネグレット

TAI CARPACCIO WITH YUZU CHILI VINEGRAITTE & RADISHES

いろいろな根セロリのサラダ ドライ無花果とヤーコン スパイスオイル

CELERIAC FONDANT SALAD WITH REMOULADE, FIG AND CURRY OIL

バターミルクフライドチキン スパイシーモレソース

BUTTERMILK FRIED CHICKEN WITH SPICED MOLE 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。



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 リンゴのコンフィチュールとクラッシュアーモンド

ORGANIC KALE SALAD WITH APPLE CONFIT & CRUSHED ALMONDS

いろいろな根セロリのサラダ ドライ無花果とヤーコン スライスオイル

CELERIAC FONDANT SALAD WITH REMOULADE, FIG AND CURRY OIL

有機人参のロースト ロメスコソース

ROASTED ORGANIC CARROT WITH ROMESCO SAUCE

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> ひよこ豆のフムス	1000	HUMMUS
<b>V</b> オーガニックケールサラダ リンゴのコンフィチュールとクラッシュアーモンド	1250	ORGANIC KALE SALAD WITH APPLE CONFIT & CRUSHED ALMONDS
<b>V</b> 有機人参のロースト ロメスコソース	1450	ROASTED ORGANIC CARROT WITH ROMESCO SAUCE
<b>RECOMMENDED</b>		
<b>V</b> いろいろな根セロリのサラダ ドライ無花果とヤーコン スパイスオイル	1500	CELERIAC FONDANT SALAD WITH REMOULADE, FIG AND CURRY OIL
<b>RECOMMENDED</b>		
ASC真鯛のカルパッチョ カラフル大根とかんざりビネグレット	1700	TAI CARPACCIO WITH YUZU CHILI VINEGRAITTE & RADISHES

### HOT APPETIZER 温かい前菜

---

<b>V</b> 季節のポタージュ	800	SEASONAL POTAGE
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
<b>RECOMMENDED</b>		
<b>V</b> 栗とキノコのパータフィロ包み焼き ポルチーニクリームソース	1750	CHESTNUT & MUSHROOM STUFFED PHYLLO WITH PORCINI SAUCE
<b>RECOMMENDED</b>		
バターミルクフライドチキン スパイシーモレソース	1800	BUTTERMILK FRIED CHICKEN WITH SPICED MOLE SAUCE
<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

### RECOMMENDED

あがの姫牛 骨付きドライエイジングビーフ 600g ~ 18600 ~ BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS) 600G ~  
(100日以上) 100g / 3100円 100G/3100YEN

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 ファイル 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
マッシュポテト	900	MASHED POTATO
トリュフバターとこだわり卵のマック&チーズ	1750	TRUFFLE MAC & CHEESE WITH EGG

## CARBS 炭水化物

香トマトのアマトリチャーナ ペコリーノチーズ	1800	PASTA AMATRICIANA WITH KAORI TOMATOES
<input checked="" type="checkbox"/> "ZENB noodle" 黒キャベツと胡桃のスパゲティ グリーンオリーブとレモン	1650	DINOSAUR KALE "ZENB NOODLE" WITH WALNUTS, GREEN OLIVE & LEMON
熟成肉FATのガーリックライス 追加 こだわり卵 +200 追加 ピスタチオデユカ +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。