



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

LUNCH MENU

*すべてに前菜の盛り合わせが付きます

CHOICE OF PASTA 1600

トウモロコシとケールのオイルパスタ、スモークパプリカのパン粉風味
SWEET CORN AND KALE SPAGHETTI
SMOKED PAPRIKA BREAD CRUMBS

自家製パンチェッタのアマトリチャーナ、ペコリーノロマーノ
SPAGHETTI AMATORICIANA WITH HOMEMADE PANCHETTA
AND PECOLINO CHEESE

* グルテンフリーパスタへのご変更 +150

FISH DISH 2400

キングサーモンのグリル、クリーミーアボカドソース
GRILLED SALMON, CREAMY AVOCADO SAUCE

CHICKEN DISH 2600

大山鶏の炭火焼き、コリアンダーとライムのコンディメント
GRILLED CHICKEN, CORIANDER AND LIME CONDIMENT

CHOICE OF BEEF

USプライムビーフの炭火焼き 150G 3000

クリスピーポテトと自家製マスタード 200G 3500
GRILLED US PRIME BEEF
CRISPY POTATO AND HOMEMADE MUSTARD

国産経産牛サーロインの炭火焼き 200G 5200

クリスピーポテトと自家製マスタード
GRILLED JAPANESE BEEF
CRISPY POTATO AND HOMEMADE MUSTARD

SIDE SAUCE

香川本鷹の自家製アリッサ +150
HOUSE MADE HARISSA

自家製チミチュリソース +150
HOUSE MADE CIMICHURRI SAUCE

* お肉の大きさ200g以上をご希望の方はスタッフまでお尋ねください。

LUNCH DESSERT 500



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

LUNCH DRINK

自家製ジンジャーエール
CRAFT GINGER ALE ¥400

アイスラテ
ICE LATTE ¥350

ホットラテ
HOT LATTE ¥350

アールグレイ
EARL GRAY ¥300

ダーズリン
DARJEELING ¥300

レモンジンジャー
LEMON GINGER ¥300

カモミール
CHAMOMILE ¥300

ペパーミント
PEPPERMINT ¥300

ドリップコーヒー
DRIP COFFEE ¥300