



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

LUNCH MENU

WEEKLY PLATE LUNCH 【小さいケールサラダ付き】 1200

甘酸っぱい豚肉と
ひよこ豆のスパイス煮込みとクミンライス

PORK VINDALOO WITH CHICK PEAS AND CUMIN RICE

WEEKLY PASTA 【小さいケールサラダ付き】 1200

淡路製麺の生パスタを使った
メカジキのパクチージェノベーゼ

FRESH PASTA WITH SWORDFISH,
CORIANDER GENOVESE SAUCE

* グルテンフリーパスタへのご変更 +150

CHICKEN DISH 【ガーリックトースト付き】 1500

匠の大山鶏の炭火焼きと5種のハーブサラダ
クリーミーパルメザンドレッシングと自家製グラノラ

GRILLED DAISEN CHICKEN SALAD WITH FRESH HERB SALAD
CREAMY PARMESAN DRESSING AND HOMEMADE GRANOLA

HAMBURGER 2500

熟成肉バーガー、自家製フレンチフライ添え

DRY AGED BEEF BURGER WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

CHOICE OF BEEF 【小さなケールサラダ付き】

ブラックアンガス サーロインの炭火焼き 150g 2500

かめびし醤油のガーリックホイップバター 200g 3200

クリスピーポテトと自家製マスタード

GRILLED BLACK ANGUS STEAK, CRISPY POTATO
AND KAMESHIBI SOY SAUCE AND GARLIC WHIPPED BUTTER

和牛経産牛サーロインの炭火焼き 200g 5400

自家製粒マスタードと瀬戸内の塩

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK
HOMEMADE MUSTARD AND SALT FROM SETOUCHI

SIDE SAUCE

香川本鷹の自家製アリッサ +200
HOUSE MADE HARISSA

自家製チミチュリソース +200
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

柿とアップルサイダービネガーの自家製シュラブ ¥300
HOMEMADE SHRUB

(シュラブは北米で飲まれているフルーツビネガーのソーダ割です)

自家製ジンジャーエール ¥400
CRAFT GINGER ALE

ドリップコーヒー ¥200
DRIP COFFEE

アイ斯拉テ ¥350
ICE LATTE

ホットラテ ¥350
HOT LATTE

アールグレイ ¥300
EARL GREY

ダーズリン ¥300
DARJEELING

レモンジンガー ¥300
LEMON ZINGAR

カモミール ¥300
CHAMOMILE

ペパーミント ¥300
PEPPERMINT