



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
クリスピーフライドチキン マスタードタルタルソース クミンライス添え
CRISPY FRIED CHICKEN WITH MUSTARD TARTAR SAUCE, CUMIN RICE

WEEKLY PASTA 【小さいケールサラダ付き】 1200
ブロッコリーとバジルのジェノベーゼ
FRESH SPAGHETTI GENOVESE WITH BROCCOLI AND BASIL

* 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 WITH FRESH HERB SALAD
CREAMY PARMESAN DRESSING AND HOMEMADE GRANOLA

限定 10 食

HAMBURGER 【小さいケールサラダ付き】 1950
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 【小さいケールサラダ付き】

AUS アーケディアンビーフ サーロインの炭火焼	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	300g	4600
GRILLED AUSTRALIAN ORGANIC GRASS FED BEEF STEAK CRISPY POTATO AND GARLIC SOY SAUCE 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	300g	7800
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK HOMEMADE MUSTARD AND SALT FROM SETOUCHI		

* お肉の大きさ 300g 以上をご希望の方はスタッフまでお尋ねください。

DESSERT

ダークキャラメルプリン 800
DARK CARAMEL PUDDING

塩風味のテリーヌショコラのレア仕立て 950
SALTED CHOCOLATE BROWNIE

ホワイトチョコレートのブリュレチーズケーキ 980
WHITE CHOCOLATE BRULEE CHEESE CAKE

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX.
上記は消費税を含む金額です。



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

LUNCH DRINK

ルバーブとラズベリ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

アイスラテ ¥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

ランチビール ¥500
BEER

ランチワイン ¥500
WINE

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX.
上記は消費税を含む金額です。