



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】 1300

クリスピーフライドチキン スパイシートマトソース

CRISPY FRIED CHICKEN, SPICY TOMATO SAUCE

WEEKLY PASTA 【小さいケールサラダ付き】 1200

スモークポークと半熟スクランブルエッグのペペロンチーノ

SPAGHETTI PEPPERONCINO
WITH SLOW COOKED SMOKEY PORK AND SOFT SCRAMBLED EGGS

* 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

HAMBURGER 【小さいケールサラダ付き】

熟成肉バーガー、自家製フレンチフライ添え **限定 10食** 1950

DRY AGED BEEF BURGER WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

CHOICE OF BEEF 【小さいケールサラダ付き】

USプライムビーフの炭火焼きとクリスピーポテト 150g 2500

かめびし醤油のガーリックホイップバターと自家製粒マスタード 200g 3200

GRILLED US PRIME CHACK FLAP WITH CRISPY POTATO
ESCHALOT BUTTER SAUCE AND HOMEMADE MUSTARD 300g 4600

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。

OTHERS

自家製フレンチフライ 600
HOMEMADE FRENCH FIRES

自家製ケチャップ 200
HOMEMADE KETCHUP

メゾンカイザーのバゲット(4Cut) 150
BAGUETTE

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チーズケーキ 980
WHITE CHOCOLATE 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

ランチビール(アサヒ 熟撰) ¥500

BEER

ランチワイン(White / Red) ¥500

WINE

季節のフルーツのシュラブ ¥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りです)

自家製ジンジャーエール ¥400

CRAFT GINGER ALE

コーヒー(ICE / HOT) ¥200

COFFEE

カフェラテ(ICE / HOT) ¥350

CAFE LATTE

アイスティー ¥300

ICED TEA

アールグレイ(HOT) ¥300

EARL GREY

ダージリン(HOT) ¥300

DARJEELING

レモンジンガー(HOT) ¥300

LEMON ZINGAR

カモミール(HOT) ¥300

CHAMOMILE

ペパーミント(HOT) ¥300

PEPPERMINT

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