



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

## LUNCH MENU

### HAMBURGER

【自家製フレンチフライ付き】

熟成肉ハンバーガー (チーズトッピング +150) 1450

DRY AGED BEEF HAMBURGER (ADD CHEESE +150)

ダブル熟成肉バーガー (チーズトッピング +150) 2350

DOUBLE DRY AGED BEEF HAMBURGER (ADD CHEESE +150)

### PASTA

【小さいケールサラダ付き】

The Burn 今週の Pasta 1250

WEEKLY PASTA

### PLATE LUNCH

【小さいケールサラダ付き】

経産黒毛和牛の欧風カレー (5食限定) 1500

WAGYU BEEF CURRY

BBQ チェダービーフボウル(ゆで卵トッピング +¥150) 1350

BBQ CHEDDAR BOWL (ADD BOILED EGG +150)

### CHICKEN DISH

【ガーリックトースト付き】

1500

匠の大山鶏の炭火焼とクリーミーパルメザンドレッシングのシーザーサラダ

GRILLED DAISEN CHICKEN

WITH CREAMY PARMESAN DRESSING CAESAR SALAD

### VEGAN MEAT PLATE

ZEROMEAT

1650

“ゼロミート”のグリル

ローストマッシュルームとチポトレバーベキューソースピスタチオデユカ

"ZERO MEAT" WITH ROASTED MUSHROOMS AND CHIPOTLE BBQ SAUCE,

PISTACHIO DUKKAH

### CHOICE OF BEEF

【小さいケールサラダ、自家製フレンチフライ付き】

ブラックアンガス ゴールドラベルビーフ サーロイン 150g ~ 2650

自家製オニオンジャム添え

BLACK ANGUS "GOLD LABEL" BEEF SIRLOIN

WITH ONION JAM

十勝若牛 ハラミ 150g ~ 4400

TOKACHI WAKAUSHI SKIRT STEAK

黒毛和牛 経産牛 サーロイン 150g ~ 4950

JAPANESE BEEF SIRLOIN

あがの姫牛 骨付きドライエイジングビーフ 600g ~ 16200

BONE DRY AGED BEEF

\* 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

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 850

DARK CARAMEL PUDDING

アマゾンカカオのブラウニーとバニラ風味の滑らかなクリーム 950

AMAZON CACAO BROWNIE, VANILLA WHIPPED CREAM

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

## 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

ノンアルコールビール ¥300

ALCOHOL-FREE BEER

シーズナル コールド プレス ¥450

SEASONAL COLD PRESS

(農園野菜と果実の自家製ジュース)

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

自家製レモネード ¥400

HOMEMADE LEMONADE

コカコーラ ¥400

COCA COLA

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

ダーズリン(HOT) ¥300

DARJEELING

ハーブティー各種 ¥300

HERB TEA

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