



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼肉・焼がす料理店

## LUNCH MENU

### HAMBURGER 【自家製フレンチフライ付き】

熟成肉ハンバーガー 1550

DRY AGED BEEF HAMBURGER

メルティチーズフライバーガー (10食限定) 1950

MELTY FRIED CHEESE BURGER

トッピング チェダーチーズ +150 追加パティ +900

ADD CHEESE ADD EXTRA PATTY

自家製ホットソース 100

HOUSEMADE HOT SAUCE

### PASTA 【小さいケールサラダ付き】

The Burn 今週のパスタ 1350

WEEKLY PASTA

### VEGAN PASTA

"ZENB Noodle" アボカド トマトサルサをのせた **ZENB** 1350

冷たいアジアンスラダカッペリーニ

"ZENB" CAPPELLINI SALAD NOODLE WITH LEMONGRASS DRESSING & TOMATO AVOCADO SALSA

### 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】

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 1500

GRILLED DAISEN CHICKEN

WITH CREAMY PARMESAN DRESSING CAESAR SALAD

### CHOICE OF BEEF 【小さいケールサラダ、自家製フレンチフライ付き】

U.S.Beef ゴールドラベルサーロイン 150g ~ 2750

自家製オニオンジャム添え

U.S.BEEF "GOLD LABEL" 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 ~ 21000

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)

自家製スパイスコーラ ¥450  
CRAFT SPICE COLA

自家製ジンジャーエール ¥450  
CRAFT GINGER ALE

自家製レモネード ¥400  
HOMEMADE LEMONADE

コココーラ ¥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。



## LUNCH PREFIX COURSE

### SOUP スープ

季節のスープ  
SEASONAL SOUP

### APPETIZER 前菜 ※下記より一品

オーガニックケールサラダ アメリカンチェリーとライムマーマレード ローストアーモンド  
ORGANIC KALE SALAD WITH BLACK CHERRIES, LIME MARMALADE & ALMONDS

新じゃがのババロアと春豆のサラダ ミントとマーガオ  
NEW POTATO BAVAROIS WITH SPRING PEAS, MINT & MAGAW

有機人参のスパイスロースト ヴィーガンヨーグルト  
SPICE ROASTED ORGANIC CARROT WITH VEGAN YOGURT

帆立のカルパッチョ アスパラガスと隠れ茶のサラダ バターミルクビネグレット +¥300  
SCALLOP CARPACCIO WITH BUTTERMILK VINEGRAITTE, ASPARAGUS & FERMENTED TEA

### MAIN メイン

十勝若牛のハラミステーキ ハンドカットフレンチフライ  
JAPANESE BEEF SKIRT STEAK WITH HAND CUT FRENCH FRIES

### CAFÉ カフェ

食後のカフェ (コーヒー、紅茶、ハーブティーよりお選びください)  
CAFÉ (COFFEE OR TEA OR HERB TEA)

### DESSERT デザート +¥500

本日のデザート  
TODAY'S DESSERT



## LUNCH PREFIX COURSE

### SOUP スープ

季節のスープ  
SEASONAL SOUP

### APPETIZER 前菜 ※下記より一品

オーガニックケールサラダ アメリカンチェリーとライムマーマレード ローストアーモンド  
ORGANIC KALE SALAD WITH BLACK CHERRIES, LIME MARMALADE & ALMONDS

新じゃがのババロアと春豆のサラダ ミントとマーガオ  
NEW POTATO BAVAROIS WITH SPRING PEAS, MINT & MAGAW

有機人参のスパイスロースト ヴィーガンヨーグルト  
SPICE ROASTED ORGANIC CARROT WITH VEGAN YOGURT

帆立のカルパッチョ アスパラガスと隠れ茶のサラダ バターミルクビネグレット +¥300  
SCALLOP CARPACCIO WITH BUTTERMILK VINEGRAITTE, ASPARAGUS & FERMENTED TEA

### MAIN メイン

十勝若牛のハラミステーキ ハンドカットフレンチフライ  
JAPANESE BEEF SKIRT STEAK WITH HAND CUT FRENCH FRIES

### CAFÉ カフェ

食後のカフェ (コーヒー、紅茶、ハーブティーよりお選びください)  
CAFÉ (COFFEE OR TEA OR HERB TEA)

### DESSERT デザート +¥500

本日のデザート  
TODAY'S DESSERT



## LUNCH PREFIX COURSE

### SOUP スープ

季節のスープ  
SEASONAL SOUP

### APPETIZER 前菜 ※下記より一品

オーガニックケールサラダ アメリカンチェリーとライムマーマレード ローストアーモンド  
ORGANIC KALE SALAD WITH BLACK CHERRIES, LIME MARMALADE & ALMONDS

新じゃがのパパロアと春豆のサラダ ミントとマーガオ  
NEW POTATO BAVAROIS WITH SPRING PEAS, MINT & MAGAW

有機人参のスパイスロースト ヴィーガンヨーグルト  
SPICE ROASTED ORGANIC CARROT WITH VEGAN YOGURT

帆立のカルパッチョ アスパラガスと隠れ茶のサラダ バターミルクビネグレット +¥300  
SCALLOP CARPACCIO WITH BUTTERMILK VINEGRAITTE, ASPARAGUS & FERMENTED TEA

### PASTA パスタ

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA

### MAIN メイン

十勝若牛のハラミステーキ ハンドカットフレンチフライ  
JAPANESE BEEF SKIRT STEAK WITH HAND CUT FRENCH FRIES

### CAFÉ カフェ

食後のカフェ (コーヒー、紅茶、ハーブティーよりお選びください)  
CAFÉ (COFFEE OR TEA OR HERB TEA)

### DESSERT デザート +¥500

本日のデザート  
TODAY'S DESSERT



## LUNCH PREFIX COURSE

### SOUP スープ

季節のスープ  
SEASONAL SOUP

### APPETIZER 前菜 ※下記より一品

オーガニックケールサラダ アメリカンチェリーとライムマーマレード ローストアーモンド  
ORGANIC KALE SALAD WITH BLACK CHERRIES, LIME MARMALADE & ALMONDS

新じゃがのパパロアと春豆のサラダ ミントとマーガオ  
NEW POTATO BAVAROIS WITH SPRING PEAS, MINT & MAGAW

有機人参のスパイスロースト ヴィーガンヨーグルト  
SPICE ROASTED ORGANIC CARROT WITH VEGAN YOGURT

帆立のカルパッチョ アスパラガスと隠れ茶のサラダ バターミルクビネグレット +¥300  
SCALLOP CARPACCIO WITH BUTTERMILK VINEGRAITTE, ASPARAGUS & FERMENTED TEA

### PASTA パスタ

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA

### MAIN メイン

十勝若牛のハラミステーキ ハンドカットフレンチフライ  
JAPANESE BEEF SKIRT STEAK WITH HAND CUT FRENCH FRIES

### CAFÉ カフェ

食後のカフェ (コーヒー、紅茶、ハーブティーよりお選びください)  
CAFÉ (COFFEE OR TEA OR HERB TEA)

### DESSERT デザート +¥500

本日のデザート  
TODAY'S DESSERT



## LUNCH PREFIX COURSE

### SOUP スープ

季節のスープ  
SEASONAL SOUP

### APPETIZER 前菜 ※下記より一品

オーガニックケールサラダ アメリカンチェリーとライムマーマレード ローストアーモンド  
ORGANIC KALE SALAD WITH BLACK CHERRIES, LIME MARMALADE & ALMONDS

新じゃがのパパロアと春豆のサラダ ミントとマーガオ  
NEW POTATO BAVAROIS WITH SPRING PEAS, MINT & MAGAW

有機人参のスパイスロースト ヴィーガンヨーグルト  
SPICE ROASTED ORGANIC CARROT WITH VEGAN YOGURT

帆立のカルパッチョ アスパラガスと隠れ茶のサラダ バターミルクビネグレット +¥300  
SCALLOP CARPACCIO WITH BUTTERMILK VINEGRETTE, ASPARAGUS & FERMENTED TEA

### PASTA パスタ

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA

### MAIN メイン

黒毛和牛経産牛サーロインの炭火焼 ハンドカットフレンチフライ  
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH HAND CUT FRENCH FRIES

### CAFÉ カフェ

食後のカフェ (コーヒー、紅茶、ハーブティーよりお選びください)  
CAFÉ (COFFEE OR TEA OR HERB TEA)

### DESSERT デザート +¥500

本日のデザート  
TODAY'S DESSERT



## LUNCH PREFIX COURSE

### SOUP スープ

季節のスープ  
SEASONAL SOUP

### APPETIZER 前菜 ※下記より一品

オーガニックケールサラダ アメリカンチェリーとライムマーマレード ローストアーモンド  
ORGANIC KALE SALAD WITH BLACK CHERRIES, LIME MARMALADE & ALMONDS

新じゃがのパパロアと春豆のサラダ ミントとマーガオ  
NEW POTATO BAVAROIS WITH SPRING PEAS, MINT & MAGAW

有機人参のスパイスロースト ヴィーガンヨーグルト  
SPICE ROASTED ORGANIC CARROT WITH VEGAN YOGURT

帆立のカルパッチョ アスパラガスと隠れ茶のサラダ バターミルクビネグレット +¥300  
SCALLOP CARPACCIO WITH BUTTERMILK VINEGRETTE, ASPARAGUS & FERMENTED TEA

### PASTA パスタ

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA

### MAIN メイン

黒毛和牛経産牛サーロインの炭火焼 ハンドカットフレンチフライ  
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH HAND CUT FRENCH FRIES

### CAFÉ カフェ

食後のカフェ (コーヒー、紅茶、ハーブティーよりお選びください)  
CAFÉ (COFFEE OR TEA OR HERB TEA)

### DESSERT デザート +¥500

本日のデザート  
TODAY'S DESSERT