



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

クリスピーフィレオフィッシュ クミンライス添え
5種のスパイスのクランチガーニッシュ

CRISPY FILLET-O-FISH WITH CUMIN RICE 5 SPICED GARNISH

WEEKLY PASTA 【小さいケールサラダ付き】 1200

淡路製麺の生パスタ
チキンと菜の花のジェノベーゼ

FRESH SPAGHETTI CHICKEN AND NANO HANA GENOVESE

* 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】 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

期間限定 4月15日まで 1日限定10食

PASTRAMI BURGER 【小さいケールサラダ付き】 1650

ザグッドバイブス 自家製パストラミバーガー、自家製フレンチフライ添え

THE GOOD VIBES HOMEMADE PASTRAMI BURGER
WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

* パストラミビーフ追加 +400

CHOICE OF BEEF 【小さいケールサラダ付き】

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 300g 4600

GRILLED BLACK ANGUS STEAK, CRISPY POTATO
AND KAMEBISHI 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 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。

SIDE SAUCE

香川本鷹の自家製アリッサ +200
HOUSE MADE HARISSA

LUNCH DESSERT 500



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

焼す・焦がす料理店

LUNCH DRINK

ブラッドオレンジとチリの自家製シュラブ ¥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ルのソーダ割です)

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