



THE BURN COURSE

8000

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

真鯛のカルパッチョ 海藻と卵黄のソース おかひじきと黒米パフ

TAI CARPACCIO WITH OKAHIJIKI, NORI & EGG YOLK

久津間さんの桃のサラダ カシューチーズと柚子胡椒ヴィネグレット
(生ハム追加 +400)

PEACH SALAD WITH CASHEW CHEESE & YUZU KOSHO VINEGRAITTE
(ADD PROSCUITTO +400)

クリスピーフライドチキン フキノトウとハーブのザジキソース

CRISPY FRIED CHICKEN WITH FUKINOTO TZATZIKI & HERBS

経産黒毛和牛サーロインの炭火焼

JAPANESE BEEF SIRLOIN

デザート

DESSERT

あがの姫牛熟成肉へのアップグレード +2200

DRY AGED BEEF UPGRADE +2200

本日のパスタ (お一人様分のポーションとなります)+800

TODAY'S PASTA +800

ALL PRICES ARE INCLUDED OF TAX. SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
上記は消費税を含む金額で、別途10%サービス料を加算させていただきます。



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

VEGAN COURSE

8000

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

オーガニックケールサラダ マンゴのピクルスとピーカンナッツ

ORGANIC KALE SALAD WITH MANGO PICKLES & PECAN NUTS

久津間さんの桃のサラダ カシューチーズと柚子胡椒ヴィネグレット

PEACH SALAD WITH CASHEW CHEESE & YUZU KOSHO VINEGRAITTE

とうもろこしとズッキーニのフリット ヴィーガンヨーグルト

SUMMER CORN & ZUCCHINI FRITTER WITH VEGAN YOGURT

カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ

ROASTED CAULIFLOWER WITH SPICES & HOUSEMADE HARISSA

デザート

DESSERT

Veganパスタ (お一人様分のポーションとなります)+800

VEGAN PASTA +800

ALL PRICES ARE INCLUDED OF TAX. SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
上記は消費税を含む金額で、別途10%サービス料を加算させていただきます。

DINNER MENU

V = VEGAN MENU

V = CAN BE CHANGED VEGAN

COLD APPETIZER 冷たい前菜

V ひよこ豆のフムス	1000	HUMMUS
V オーガニックケールサラダ マンゴーのピクルスとピーカンナッツ	1250	PEACH SALAD WITH CASHEW CHEESE & YUZU KOSHO VINEGRAITTE
RECOMMENDED		
V 久津間さんの桃のサラダ カシューチーズと柚子胡椒ヴィネグレット Add 生ハム +700	1650	SPICE ROASTED CARROT WITH VEGAN YOGURT ADD PROSCIUTTO +700
RECOMMENDED		
真鯛のカルパッチョ 海藻と卵黄のソース おかひじきと黒米パフ	1750	TAI CARPACCIO WITH OKAHIJIKI, NORI & EGG YOLK

HOT APPETIZER 温かい前菜

V 季節のポタージュ	830	SEASONAL POTAGE
RECOMMENDED		
V とうもろこしとズッキーニのフリット ヴィーガンヨーグルト	1500	SUMMER CORN & ZUCCHINI FRITTER WITH VEGAN YOGURT
RECOMMENDED		
クリスピーフライドチキン フキノトウとハーブのザジキソース	1800	CRISPY FRIED CHICKEN WITH FUKINOTO TZATZIKI & HERBS
V カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ	1850	ROASTED CAULIFLOWER WITH SPICES & HOUSEMADE HARISSA
十勝若牛のモツ煮込み スパイス〜メキシカントマトソース	1970	TOKACHI WAKAUSHI OFFAL IN MEXICAN STYLE - TOMATO STEW

CHARCOAL GRILL 炭焼き

RECOMMENDED

あがの姫牛 骨付きドライエイジングビーフ 600g ~ 19800 ~ BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS) 600G ~
(100日以上) 100g / 3300円 100G/3300YEN

黒毛和牛 経産牛 サーロイン 150g 4950 JAPANESE BEEF SIRLOIN 150G

黒毛和牛 経産牛 サーロイン 200g 6500 JAPANESE BEEF SIRLOIN 200G

RECOMMENDED

十勝若牛 ハラミ 150g ~ 4500 ~ TOKACHI WAKAUSHI SKIRT STEAK 150G ~

十勝若牛 ファイル 150g ~ 5700 ~ TOKACHI WAKAUSHI FILET 150G ~

RECOMMENDED

十勝放牧豚 肩ロース 200g ~ 3750 ~ TOKACHI FREE RANGE PORK 200G ~

SIDE DISH 付け合わせ

<input checked="" type="checkbox"/> ハンドカットフレンチフライ	850	HOUSEMADE FRENCH FRIES
マッシュポテト	900	MASHED POTATO
トリュフバターとこだわり卵のマック&チーズ	1750	TRUFFLE MAC & CHEESE WITH EGG

CARBS 炭水化物

RECOMMENDED

焼きナスとスカモルツァのスパゲティ 1800 CHARRED EGGPLANT & SCARMORZA PASTA
バルサミコのリダクション

RECOMMENDED

経産黒毛和牛のボロネーゼ リッシエマファルディーネ 1970 WAGYU BOLOGNESE MAFALDINE

<input checked="" type="checkbox"/> "ZENB noodle" セミドライにした香トマトのプッタネスカ	1650	SEMIDRIED KAORI TOMATO PUTTANESCA WITH "ZENB NOODLE"
熟成肉FATのガーリックライス	1550	D.A. FAT GARLIC RICE
追加 こだわり卵 +200		ADD EGG +200
追加 ピスタチオデュカ +100		ADD PISTACHIO DUKKAH +100

COURSE コース

TheBurnコース	8000	THE BURN COURSE
<input checked="" type="checkbox"/> Veganコース	8000	VEGAN COURSE

ALL PRICES ARE INCLUDED OF TAX. SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE AND ¥500 FOR AMUSE, ¥200 FOR BREAD PER PERSON.

上記は消費税を含む金額で、別途10%サービス料を加算させていただきます。
また、アミューズ代としておひとり様¥500、パン代として¥200を頂戴いたします。