The Burn

Sustainable Grill Restaurant

The Burn Course

8000

季節のポタージュ

Seasonal Potage

真鯛のカルパッチョ　桜香る豆乳ソースと山菜

Tai Carpaccio with Sakura Soy Cream & Wild Vegetables

菜の花とグレープフルーツのサラダ　アボカドのピュレとスパイスクルトン
(生ハム追加＋￥４００)

Nanohana Salad with Grapefruit, Avocado Puree & Spiced Croutons
(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。

The Burn

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　苺のマリネとピーカンナッツ
Organic Kale Salad with Strawberries & Pecan Nuts

菜の花とグレープフルーツのサラダ　アボカドのピュレとスパイスクルトン
Nanohana Salad with Grapefruit, Avocado Puree & Spiced Croutons

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 Carrot 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。

The Burn

SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

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 苺のマリネとピーカンナッツ	1250	ORGANIC KALE SALAD WITH STRAWBERRIES & PECAN NUTS
V 有機人参のスパイスロースト　ヴィーガンヨーグルト	1470	SPICE ROASTED CARROT WITH VEGAN YOGURT
RECOMMENDED V 菜の花とグレープフルーツのサラダ アボカドのピュレとスパイスクルトン Add 生ハム　+¥700	1530	NANOHANA SALAD WITH GRAPEFRUIT, AVOCADO PUREE & SPICED CROUTONS ADD PROSCUITTO ¥700
RECOMMENDED 真鯛のカルパッチョ 桜香る豆乳ソースと山菜	1750	TAI CARPACCIO WITH SAKURA SOY CREAM & WILD VEGETABLES

HOT APPETIZER 温かい前菜

V 季節のポタージュ	830	SEASONAL POTAGE
RECOMMENDED V 春キャベツのロースト グリーンロメスコソースとドライトマトのヴィネグレット	1530	ROASTED SPRING CABBAGE WITH GREEN ROMESCO & DRIED TOMATO VINEGRAITTE
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 スパイシー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 (100日以上) 100g / 3300円		600g ~	19800 ~	BONE IN DRY AGED BEEF	(OVER 100DAYS) 100G/3300YEN	600G ~
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	フィレ	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

V 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 ハーブバターと春豆のタリアテッレ	1630	HERB BUTTER & GREEN PEAS TAGLIATELE
RECOMMENDED 経産黒毛和牛のボロネーゼ リッシェマファルディーネ	1970	WAGYU BOLOGNESE MAFALDINE
V "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 追加 こだわり卵 +200 追加 ピスタチオデュカ +100	1550	D.A. FAT GARLIC RICE ADD EGG +200 ADD PISTACHIO DUKKAH +100

COURSE コース

TheBurnコース	8000	THE BURN COURSE
V 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。