



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

アスパラガスとグレープフルーツのサラダ アボカドのピューレとスパイスクルトン
(生ハム追加+¥400)

ASPARAGUS 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。



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

アスパラガスとグレープフルーツのサラダ アボカドのピューレとスパイスクルトン

ASPARAGUS 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。



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 アスパラガスとグレープフルーツのサラダ アボカドのピューレとスパイスクルトン Add 生ハム +¥700	1630	ASPARAGUS SALAD WITH GRAPEFRUIT, AVOCADO PUREE & SPICED CROUTONS ADD PROSCIUTTO ¥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 グリーンロマ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

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

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

<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 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
<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。