



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

THE BURN COURSE

8000

季節のポタージュとケールサラダ

SEASONAL POTAGE & KALE SALAD

北海ホタテとグレープフルーツのカルパッチョ チリとフェンネル

SCALLOP CARPACCIO WITH GRAPEFRUITS, FENNEL

イカの炭焼き グリーンオリーブ&ガーリッククラスト

GRILLED SQUID OLIVE & GARLIC CRUST

経産黒毛和牛サーロインの炭火焼

JAPANESE BEEF SIRLOIN

本日のパスタ

TODAY'S PASTA

デザート

DESSERT

熟成肉へのアップグレード +2200

DRY AGED BEEF UPGRADE +2200

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

季節のポタージュとケールサラダ

SEASONAL POTAGE & KALE SALAD

スパイスローストキャロット ロメスコソース

ROASTED CARROT ROMESCO SAUCE

白舞茸のフリット ヴィーガンヨーグルト

"SHIRO-MAITAKE" MUSHROOM 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

Zenb Noodleの Pasta

TODAY'S "ZENB NOODLE" PASTA

デザート

DESSERT

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
RECOMMENDED		
V オーガニックケールサラダ クランチガーニッシュ	1000	ORGANIC KALE SALAD CRUNCH GARNISH
ハマグリ <small>の冷製白ワイン蒸し</small> ハラペーニョ、ミント、香菜のサルサ 2ピース	1500	STEAMED CLAMS WITH HERB SALSA, JALAPENO 2PIECE
中トロのタルタル ひじき、松の実 カフィアライムパウダー	1850	TUNA TARTARE WITH KAFFIR LIME FLAVORED
RECOMMENDED		
北海ホタテとグレープフルーツのカルパッチョ チリとフェンネル	1800	SCALLOP CARPACCIO WITH GRAPEFRUITS, FENNEL
V ローストしたキノコとキヌア、ミント、 パルミジャーノのサラダ	1450	ROASTED MUSHROOM SALAD WITH QUINOA, MINT, PARMIGIANO

HOT APPETIZER 温かい前菜

V 季節のポタージュ	830	SEASONAL POTAGE
V 白舞茸のフリット ヴィーガンヨーグルト	1450	"SHIRO-MAITAKE" MUSHROOM FRITTER WITH VEGAN YOGURT
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 2ピース	980	CRISPY FRIED CHICKEN WITH FUKINOTO TZATZIKI & HERBS 2PIECE
RECOMMENDED		
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
イカの炭焼き グリーンオリーブ&ガーリッククラスト	1750	GRILLED SQUID OLIVE & GARLIC CRUST
V スパイスローストキャロット ロメスコソース	1500	ROASTED CARROT ROMESCO SAUCE

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 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 200g ~ 7600 ~ TOKACHI WAKAUSHI FILET 200G ~

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
<input checked="" type="checkbox"/> ブロッコリーのアーリオオーリオ	950	BROCCOLI AGLIO E OLIO
クリーム スピナッチ	950	CREAM SPINACH
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

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

熟成牛とポルチーニ香るボロネーゼ マファルディーネ 1970 D.A BEEF BOLOGNESE MAFALDINE WITH PORCINI FLAVORED

"ZENB noodle" たっぷりキノコのトリフォーラティ 1650 MUSHROOM TRIFOLATI WITH "ZENB NOODLE"

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。