



SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

THE BURN COURSE

8800

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

COURSE LAST ORDER AT 20:00.

コースのオーダーは20時までとさせていただきます。

ALL-YOU-CAN-DRINK IS AVAILABLE. PLEASE ASK STAFF.

ドリンクのフリーフローもご用意できますのでスタッフにご相談ください。

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

COURSE LAST ORDER AT 20:00.

コースのオーダーは20時までとさせていただきます。

ALL-YOU-CAN-DRINK IS AVAILABLE. PLEASE ASK STAFF.

ドリンクのフリーフローもご用意できますのでスタッフにご相談ください。

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

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ 1800 BLUE CRAB TOMATO CREAM SPAGHETTI

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ラーティ 1650 MUSHROOM TRIFOLATI WITH "ZENB NOODLE"

COURSE コース

TheBurnコース	8800	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。



DINNER BURGER MENU ディナーバーガー (グリーンサラダ付き)

炭焼き経産黒毛和牛ハンバーガー	1800	CHARCOAL GRILLED WAGYU BURGER
炭焼き経産黒毛和牛チーズバーガー	1950	CHARCOAL GRILLED WAGYU CHEESE BURGER
炭焼き経産黒毛和牛照り焼きバーガー	1900	CHARCOAL GRILLED WAGYU TERIYAKI BURGER
クリスピーチキン ガーデンサラダバーガー	1750	CRISPY CHICKEN GARDEN SALAD BURGER

TOPPING トッピング

アボカド	200	ADD AVOCADO
トマト	100	ADD TOMATO
チーズ	150	ADD CHEESE
和牛ビーパティ	900	ADD EXTRA WAGYU BEEF PATTY
十勝若牛のローストビーフ	1000	ADD ROASTED BEEF
メルティチーズフライコロッケ	750	ADD MELTY FRIED CHEESE CROQUETTE

SIDE DISH 付け合わせ

ハンドカット フレンチフライ	850	HOUSEMADE FRENCH FRIES
オニオンリングフライ	850	FRIED ONION RING
マッシュポテト	900	MASHED POTATO
ブロッコリーのアーリオオーリオ	950	BROCCOLI AGLIO E OLIO

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。