



BEEF PLATTER COURSE

(4名様～)

9800

季節のポタージュ
SEASONAL POTAGE

The Burn風 ベジタブルアペタイザー
ASSORTED VEGETABLES APPETIZER THE BURN STYLE

3種類の国産サステナブルビーフの盛り合わせ (お1人様約200g)
3KINDS BEEF PLATTER (200G PER PERSON)

デザート&カフェ
DESSERT & CAFE OR TEA

ミニパスタの追加 +900
ADD PASTA +900

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。



THE BURN COURSE

9800

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

The Burn風 ベジタブルアペタイザー

ASSORTED VEGETABLES APPETIZER THE BURN STYLE

寒鰯のカルパッチョ グリーンペッパーのシズレとピンクグレープフルーツ

JAPANESE AMBEREJACK CARPACCIO WITH GREEN PEPPAR&PINK GRAPEFRUITS

本日のパスタ

TODAY SPECIAL PASTA

経産黒毛和牛サーロインの炭火焼

JAPANESE BEEF SIRLOIN

デザート&カフェ

DESSERT & CAFE OR TEA

(追加) 十勝若牛フィレへのアップグレード +1000

(ADD) TOKACHI WAKAUSHI FILET UPGRADE +1000

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

8800

季節のポタージュ

SEASONAL POTAGE

The Burn風 ベジタブルアペタイザー

ASSORTED VEGETABLES APPETIZER THE BURN STYLE

かぶのロースト アーモンドとニンニクのクリーム

ROASTED TURNIP WITH ALMOND AND GARLIC CREAM

"ZENB noodle"アスパラガスと発酵タプナード

"ZENB NOODLE" ASPARAGUS WITH TAPENADE

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 & HOMEMADE HARISSA

デザート&カフェ

DESSERT & CAFE OR TEA

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 ビーツのフムス ZENBチップスを添えて	1200	BEETS HUMMUS
V オーガニックケールサラダ 季節のフルーツを添えて (生ハムトッピング +600)	1150	ORGANIC KALE SALAD WITH SEASONAL FRUITS (ADD PROSCIUTTO +600)
天然本鮪のタルタル ひじき、松の実 カフィアライムパウダー	1950	TUNA TARTARE WITH KAFFIR LIME FLAVORED
寒鰯のカルパッチョ グリーンペッパーのシズレとピンクグレープフルーツ	1750	JAPANESE AMBEREJACK CARPACCIO WITH GREEN PEPPER&PINK GRAPEFRUITS
グリルしたロメインレタスのサラダ グリーンゴッデス ローストしたナッツとパルミジャーノ添え	1550	GRILLED ROMAIN LETTUCE SALAD, GREEN GODDESS DRESSING
OSMICトマト、北アルプスの旬の果物とブラータのサラダ	2200	OSMIC TOMATO, SEASONAL FRUITS FROM KITA-ALPUS & BURRATA

HOT APPETIZER 温かい前菜

V 季節のポタージュ	950	SEASONAL POTAGE
V かぶのロースト アーモンドとニンニクのクリーム	1580	ROASTED TURNIP WITH ALMOND AND GARLIC CREAM
鯖のコンフィと茄子のアヒージョ 燻製パプリカの香り	2100	CONFIT MACKEREL & EGGPLANT AJILLO, ACCENTED WITH SMOKED PAPRIKA
V カリフラワーステーキ カルダモンと自家製アリッサ	1880	ROASTED CAULIFLOWER WITH SPICES & HOUSEMADE HARISSA
V ポットベラのエストファード マスタードとドライトマトのソース	1750	PORTOBELLO ESTOUFFADE WITH DRY TOMATO SAUCE
クリスピーフライドチキン ヨーグルトとハーブのザジギソース 2ピース	1000	CRISPY FRIED CHICKEN WITH TZATSIKI & HERBS 2PIECES

CHARCOAL GRILL 炭焼き

The Burn セレクト ビーフプラッター (3種盛り合わせ)		28000	THE BURN SELECT BEEF PLATTER	
あがの姫牛 骨付きドライエイジングビーフ (100日以上)	600g ~ 100g / 3300円	19800 ~	BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS)	600G ~ 100G/3300YEN
黒毛和牛 経産牛 サーロイン	200g ~	6800 ~	JAPANESE BEEF SIRLOIN	200G ~
黒毛和牛 経産牛 本日の部位		ASK	CHEF'S RECOMMEND WAGYU BEEF	
十勝若牛 ファイル	200g ~	7600 ~	TOKACHI WAKAUSHI FILET	200G ~
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	HOMEMADE FRENCH FRIES
アスパラガスの炭焼きとパルミジャーノ	1100	CHARCOAL GRILLED ASPARAGUS WITH PARMIGIANO
<input checked="" type="checkbox"/> ブロッコリーのアーリオオーリオ	950	BROCCOLI AGLIO E OLIO
マッシュポテト	900	MASHED POTATO
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

熟成牛とポルチーニ香るボロネーゼ マファルディーネ	1680	D.A.BEEF BOLOGNESE MAFALDINE WITH PORCINI FLAVORED
本鮪のポヴェレロ スパゲッティーニ	1980	TUNA POVERELLO SPAGHETTINI
<input checked="" type="checkbox"/> "ZENB noodle"アスパラガスと発酵タプナード (生ハムトッピング +600)	1580	"ZENB NOODLE" ASPARAGUS WITH TAPENADE (ADD PROSCIUTTO +600)

COURSE コース

TheBurn コース	9800	THE BURN COURSE
<input checked="" type="checkbox"/> Vegan コース	8800	VEGAN COURSE
Beef Platter コース(4名様~)	9800	BEEF PLATTER COURSE(4P~)

ALL PRICES INCLUDE TAX. A SEPARATE 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED.
A COVER CHARGE OF ¥500 PER PERSON (INCLUDING BREAD) WILL ALSO APPLY.
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、コペルト代としておひとり様¥500(パン含む)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
和牛ビーフパティ	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	HOMEMADE 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, ¥250 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¥250を頂戴いたします。