

# LUNCH MENU V = VEGAN MENU

HAMBURGER	【自家製フレンチフライ付き】	
経産黒毛和牛ハンバーガー		1550
HAMBURGER		
経産黒毛和牛チーズバーガー		1700
CHEESE BURGER		
<b>RECOMMENDED</b>		
メルティチーズフライバーガー		1950
MELTY FRIED CHEESE BURGER		
トッピング チェダーチーズ +150 トマト+100 アボカド +200 パティ+900		
ADD CHEESE ADD TOMATO ADD AVOCADO ADD EXTRA PATTY		

## LUNCH PLATE

季節のパスタ		1380
SEASONAL PASTA		
<b>V</b> "ZENB Noodle"	<b>ZENB</b>	1380
パリパリ麺とパクチーをのせた冷たいトムヤムカッペリーニ		
"ZENB NOODLE" COLD TOM YUM CAPELLINI WITH CORIANDER		
豚肉と黒豆のメキシカン煮込みご飯		1450
MEXICAN STYLE PORK & BLACK BEAN STEW WITH TURMERIC RICE		
匠の大山鶏の炭火焼とクリーミーパルメザンドレッシングの		1530
シーザーサラダ (ガーリックトースト付き)		
GRILLED "DAISEN" CHICKEN		
WITH CREAMY PARMESAN DRESSING SALAD		

## STEAK

	【自家製フレンチフライ付き】	
十勝若牛 ランチステーキ	150G	2450
スパイスガーリックバターソース 150g~		
TOKACHI WAKAUSHI STEAK	200G	2950
SPICED GARLIC BUTTER SAUCE	300G	4200
十勝若牛 ハラミ	150G~	4500
TOKACHI WAKAUSHI SKIRT STEAK		
経産黒毛和牛 サーロイン	200G~	6500
JAPANESE BEEF SIRLOIN		
あがの姫牛 骨付きドライエイジングビーフ (100日以上)	600G~	19800
BONE DRY AGED BEEF		
* お肉の大きさ 300g 以上をご希望の方はスタッフまでお尋ねください。		

## SIDE DISH (付け合わせ)

ミニシーザーサラダ		350
MINI CAESAR SALAD		
バケット (2 slices)		200
BAGUETTE (2 SLICES)		
ターメリックライス		300
TURMERIC RICE		
<b>V</b> 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		

## DESSERT

ダークキャラメルプリン		850
DARK CARAMEL PUDDING		
チョコレートブラウニーとバニラ風味のなめらかなクリーム		950
CHOCOLATE BROWNIE, VANILLA WHIPPED CREAM		
<b>RECOMMENDED</b>		
<b>V</b> ピスタチオとドライフルーツのセミフレッド		1100
PISTACHIO & DRIED FRUITS STUDDER SEMIFREDDO		

# LUNCH DRINK

ランチ生ビール (アサヒ熟撰)	¥700
DRAFT BEER	
ランチワイン(White / Red)	¥700
WINE	
ノンアルコールビール	¥500
ALCOHOL-FREE BEER	
季節のフルーツのシュラブ	¥500
HOUSEMADE SHRUB	
(シュラブは北米で飲まれているフルーツビネガーのソーダ割りです)	
自家製スパイスコーラ	¥500
CRAFT SPICE COLA	
自家製ジンジャーエール	¥500
CRAFT GINGER ALE	
自家製レモネード	¥450
HOUSEMADE LEMONADE	
コココーラ	¥450
COCA COLA	
コーヒー(ICE / HOT)	¥300
COFFEE	
カフェラテ(ICE / HOT)	¥450
CAFE LATTE	
アーモンドミルクラテ (Ice/Hot)	¥500
ALMOND MILK LATTE	
アイスティー	¥300
ICED TEA	
アールグレイ(HOT)	¥300
EARL GREY	
ダージリン(HOT)	¥300
DARJEELING	
ハーブティー各種	¥300
HERB TEA	