The Burn
SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

PARTY COURSE

立食プラン メニュー

STARTER

・イワシのマリネ 青リンゴとサワークリームのブルスケッタ

・ロメインレタスのグリルサラダ 松の実とパルミジャーノ

・本マグロのカルパッチョ アーモンドとケッパー フランボワーズソース

HOT APPETIZERS

・ナスのシャクシュカ

・燻製カリフラワー ガーリックバターオイルソース

MAIN

・米澤豚 イカ墨のソースと赤いピカンテオイル

※お一人様＋1,500円で「経産黒毛和牛サーロイン」へ変更可

PASTA

・本日のパスタ

BREAD

・炭火で仕上げた自家製フォカッチャ

※季節によって食材が変わる場合がございます。

The Burn

SUSTAINABLE GRILL RESTAURANT

FREE FLOW DRINK

飲み放題メニュー

(90分ラストオーダー)

- アサヒ熟撰
- 白ワイン
- 赤ワイン
- レモンサワー
- ハイボール
- ジントニック
- ラムコーク
- ソフトドリンク

  コカコーラ

  ウーロン茶

  オレンジジュース

OPTION

オプション

ウェルカムスパークリングワイン(乾杯用)	+ ¥900
飲み放題時間延長 30分毎	+ ¥1000