

THE SUM BRUNCH SPECIAL

熾す・焦が						
BRUNCH SPE	ECIAL ブランチ	スペシャル・				
RECOMMENDED 十勝若牛ブランチスラ 卵黄とアーモンドクリ		100g 150g 200g	2100 2900 3700	TOKACHI WAKAUSHI ROASTED BEEF EGG YORK & ALMOND CREAM SAUCE		
Burger ハンバ	ヾーガー (自家製フレン	ンチフライ付き) -				
経産黒毛和牛ハンバー	ーガー		1550	Hamburger		
経産黒毛和牛チーズ	バーガー		1700	CHEESE BURGER		
RECOMMENDED メルティチーズフライ	バーガー		1950	MELTY FRIED CHEESE BURGER		
バーガートッピング チェダーチーズ +¥1 アボカド +¥2 トマト +¥1	00 十勝若牛ローストヒ	+¥900 ニーフ +1000		ADD CHEESE + ¥150 ADD EXTRA F ADD AVOCADO +¥200 ADD ROASTE ADD TOMATO +¥100		
APPETIZER 前	菜 ———					
▼ 季節のポタージュ			800	SEASONAL POTAGE		
▼ 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		
▼ 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		
北海ホタテとグレ <i>ー</i> 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		
RECOMMENDED ▼ 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		
PASTA パスター						
RECOMMENDED 本日のパスタ			1500	Today's Pasta		
渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ			1800	Blue Crab Tomato Cream Spaghetti		
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		
CHARCOAL (GRILL 炭焼き(ハ	ンドカットフレ	シンチフライと	: 自家製粒マスタード添え)		
十勝若牛	ブランチステーキ スパイスガーリック バターソ <i>ー</i> ス	150g~	2450~	TOKACHI WAKAUSHI STEAK SPICED GARLIC BUTTER SAUCE	150g~	
RECOMMENDED 十勝若牛	ハラミ	150g~	4500~	Tokachi Wakaushi Skirt Steak	150g~	
経産黒毛和牛	サーロイン	200g	6500	JAPANESE BEEF SIRLOIN	200g	
RECOMMENDED あがの姫牛骨付きドラ (100日以上)	ライエイジングビーフ 100g / 3300円	600g~	19800 ~	BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS) 100G/3300YEN	600g~	
十勝放牧豚肩ロース		200g~	3750~	Tokachi Free Range Pork	200g~	
SIDE DISH 付						
✓ 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 デサ	۴— ۱					
ダークキャラメルプリン			850	ESPRESSO DARK CARAMEL PUDDING (GLUTEN FREE)		
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 WH	HIPPED CREAM	
RECOMMENDED ▼ ピスタチオとドライフ	ルーツのセミフレッド		1100	PISTACHIO &DRIED FRUITS STUDDED	SEMIFREDDO	