

# BRUNCH SPECIAL

## BRUNCH SPECIAL ブランチスペシャル

十勝若牛ローストビーフプレート	100g	2100	TOKACHI WAKAUSHI ROASTED BEEF PLATE	100G
卵黄とアーモンドクリームソース	150g	2900	EGG YOLK & ALMOND CREAM SAUCE	150G
	200g	3700		200G

## BURGER ハンバーガー (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	WAGYU HAMBURGER
経産黒毛和牛チーズバーガー	1700	WAGYU CHEESE BURGER
経産黒毛和牛照り焼きバーガー	1900	WAGYU 'TERIYAKI' HAMBURGER
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
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		
CHEDDAR CHEESE +¥150	PATTY +¥900	ADD CHEESE + ¥150
AVOCADO +¥200	TOKACHI WAKAUSHI ROASTED BEEF +1000	ADD AVOCADO +¥200
TOMATO +¥100		ADD EXTRA PATTY + ¥900
		ADD ROASTED BEEF + ¥1000
		ADD TOMATO +¥100

## APPETIZER 前菜

<input checked="" type="checkbox"/> 季節のポタージュ	950	SEASONAL POTAGE
<input checked="" type="checkbox"/> 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 (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
<input checked="" type="checkbox"/> 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
<input checked="" type="checkbox"/> 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

## PASTA パスタ

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
本鮪のポヴェレツコ スパゲッティ	1980	TUNA POVERELLO SPAGUETTINI
<input checked="" type="checkbox"/> "ZENB noodle"アスパラガスと発酵タブナード (生ハムトッピング +600)	1580	"ZENB NOODLE" ASPARAGUS WITH TAPENADE (ADD PROSCIUTTO +600)

## CHARCOAL GRILL 炭焼き(ハンドカットフレ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 150g~	2450 ~	TOKACHI WAKAUSHI STEAK 150G~
	グリーンペッパーと エシャロットのソース		GREEN PEPPER CORN & SHALLOT SAUCE
経産黒毛和牛	本日の部位	ASK	CHEF'S RECOMMEND WAGYU BEEF
経産黒毛和牛	サーロイン 200g~	6500 ~	JAPANESE BEEF SIRLOIN 200G~
あがの姫牛骨付きドライエイジングビーフ (100日以上)	100g / 3300円	19800 ~	BONE IN DRY AGED BEEF (OVER 100DAYS) 100G/3300YEN
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
マッシュポテト	900	MASHED POTATO

## COURSE コース

霧島ランチ黒毛経産和牛サーロインコース	5500	LUNCH COURSE "KIRISHIMA WAGYU BEEF SIRLOIN"
十勝若牛フィレコース	6500	LUNCH COURSE "TOKACHI BEEF FILLET"

各コース共に 季節のポタージュ、前菜の盛り合わせ、パスタ、メイン、食後のカフェの5品の内容となります。  
デザートはオプション¥500にて追加可能です。  
パスタ無しのコースも承りますのでスタッフまでお問い合わせください。

COURSE INCLUDES SEASONAL POTAGE, APPETIZERS, PASTA, GRILED BEEF AND CAFÉ (DESSERT ADDITIONAL ¥500)