

SPECIAL VEGAN COURSE MENU

期間限定で、“Vegan Recipes”にも

掲載のヴィーガン料理を、
コースにてご提供致します。

是非この機会に本格ヴィーガンコースを
お楽しみくださいませ。

本コースをご予約のお客様は、
前日までにご予約いただきますよう
お願い致します。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

1. アミューズ

2. 白いんげん豆とチボトレコンディメント
ポップコーン

3. 有機人参ロースト タヒニソース

4. マッシュルームスープ、キヌアとハーブ

5. 車麩ビンダルー 赤玉ねぎのアチャール

6. カリフラワーステーキ

7. デザート（食後のカフェ付き）

※メニューは食材の関係で変更になる可能性があります

DATE

2020 年

1月18日（土）～1月28日（火）

※1月25日（土）は除く

17:30～23:00

PRICE

ヴィーガンコース 7品

¥6,500（税込・サ別）

PLACE

The Burn

東京都港区北青山 1-2-3
青山ビルディング B1F

RESERVATION

ご予約に関して

PHONE : **03-6812-9390**

WEB : <http://salt-group.jp/shop/theburn>

Email : the.burn@salt-inc.co.jp

ご予約時、「ヴィーガンコースのご予約」
とお伝え下さいませ。 担当: 本田、佐藤



ON SALE

「The Burn」でエグゼクティブシェフを務める米澤文雄が、
初となるヴィーガンレシピ本を出版。

本書では、中南米、アジア、イスラムの食文化もミックスしたもっとも新しく、
そして満たされるヴィーガン料理 90 品のレシピをご紹介します。

発売日 / 価格 : 2019 年 12 月 23 日 / 2,800 円（税別）160 ページ

※全国書店、Amazon、柴田書店で発売中です。