



# LUXE BURGERS

TEPPAN HAMBURGER CRAFT BEER NATURAL WINE

# LUXE BURGERS

LUXE BURGERS(リュクスバーガーズ)は、  
フレンチ出身のオーナーシェフが手がけるバーガービストロです。  
【ハラール対応・マヨネーズ不使用・170gラムパティ】

## ★ハンバーガーへのこだわり★

### <パティ>

ハラールのラム(仔羊)100% 約170g ヘルシー&ボリューム満点。  
繋ぎを使っておらず、シェフ配合のオリジナルスパイスを使用。  
ラムのジューシーさをふんだんに味わっていただけるよう、  
ミディアムレアで仕上げております。

### <ソース>

マヨネーズを一切使わず、  
クリームチーズとヨーグルトを使った自家製ソースと、  
フォンドボーを使った自家製BBQソースの  
2種類を使用しております。

### <バンズ>

ハラール100%バンズを使用しております。

### <トッピング>

自家製のサルサソース・ブルーチーズ・  
チェダーチーズ・半熟のフライドエッグ などなど  
ラムパティに相性抜群のトッピングを使用しております。

ハンバーガーの他にも、こだわりのサンドイッチや  
サイドメニューもご用意しております。  
50種類のクラフトビールと20種類のオーガニックワインを  
お食事と一緒に楽しみください。  
また、食事に関しては全てハラール対応しております。

\*テイクアウトOK



# [ALL OUR MENUS ARE HALAL]

## ◆BURGERS

with French Fries and Pickles ポテト・ピクルス付

- Luxe Straight Burger ¥1,200  
リュクスストレートバーガー  
170g Lamb Patty, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- Rossini Burger ¥1,950  
ロッシーニバーガー [1日限定5食]  
170g Lamb Patty, Foie Gras, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- Rossini Truffle Burger ¥2,250  
ロッシーニトリュフバーガー [1日限定5食]  
170g Lamb Patty, Foie Gras, Truffle, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- Cheddar Cheese Burger ¥1,350  
チェダーチーズバーガー  
170g Lamb Patty, Cheddar Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- Double Cheese Burger ¥1,850  
ダブルチーズバーガー  
Double 170g Lamb Patty, Double Cheddar Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- Mozzarella Cheese & Mushroom Burger ¥1,650  
モッツアレラチーズ & マッシュルームバーガー  
170g Lamb Patty, Mozzarella Cheese, Mushroom, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- Mozzarella & Cheddar Cheese Burger ¥1,550  
モッツアレラ & チェダーチーズバーガー  
170g Lamb Patty, Mozzarella Cheese, Cheddar Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- Avocado Cheese Burger ¥1,550  
アボカドチーズバーガー  
170g Lamb Patty, Avocado, Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- Blue Cheese Burger ¥1,650  
ブルーチーズバーガー  
170g Lamb Patty, Blue Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- Camembert Envelop Burger ¥1,550  
カマンベールエンvelopバーガー [1日限定8食]  
170g Lamb Patty, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream \*カマンベールチーズを包み込んだパティを使用しています。
- Egg Burger ¥1,350  
エッグバーガー  
170g Lamb Patty, Egg, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream

- ・ Salsa Sauce & Coriander Burger ¥1,450  
 サルサソース & パクチーバーガー  
 170g Lamb Patty, Coriander, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Salsa Sauce, Original sour Cream
- ・ Grilled Chicken Salsa Sauce & Coriander Burger ¥1,250  
 グリルチキンサルサソース & パクチーバーガー  
 Boneless Chicken Leg, Coriander, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Salsa Sauce, Original sour Cream
- ・ Beef Burger (New Zealand / Australian / Wagyu) Price ask the staff  
 ビーフバーガー (ニュージーランド産 / オーストラリア産 / 和牛)  
 Beef Patty (150g〜), Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream
- 
 ・ Vegetarian Burger ¥1,350  
 ベジタリアンバーガー  
 150g Omni Meat Patty, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause  
 \* Omni Meat : Plant-based meat (植物代替肉)

## ◆ TOPPING

- |                                    |      |                      |      |
|------------------------------------|------|----------------------|------|
| ・ Patty パティ                        | ¥450 | ・ Avocado アボカド       | ¥200 |
| ・ Cheese チーズ                       | ¥150 | ・ Egg エッグ            | ¥150 |
| ・ Coriander パクチー                   | ¥150 | ・ Salsa Sause サルサソース | ¥100 |
| ・ Original Sour Cream オリジナルソールクリーム | ¥150 |                      |      |

## ◆ SANDWICHES

- 
 ・ Ciabatta Sandwich with Avocado and Grilled Vegetables ¥1,200  
 アボカドとグリル野菜のチャバタサンドイッチ
- ・ Roast Beef Ciabatta Sandwich (with French Fries and Pickles) ¥1,300  
 ローストビーフのサンドイッチ (ポテト・ピクルス付)

## Vegan Welcome Policy ビーガン対応ポリシー

1. The vegan menu does not use animal ingredients and honey.  
 ビーガンメニューには、動物系の材料とハチミツを使用しておりません。
2. We use separate oil for vegan menu (for frying).  
 揚げ物に使用している油もビーガン専用のものを使用しております。
3. Cookware such as iron plates and frying pans that are used for things other than vegan menu are washed and then used for vegan menu.  
 ビーガンメニュー以外のものにも使用している鉄板やフライパン等の調理器具は、洗浄後、ビーガンメニューに使用しております。



# ◆PARTY PLAN

\* Reservation only (要予約)

## “HALAL” Luxe Sirloin Steak Course リュクス サーロインステーキ コース

¥5,000 (with tax)  
(all-you-can-drink for 2 hours)

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1. Carrot Rappe<br>人参ラペ                            | 5. Sirloin Beef Steak<br>サーロインビーフステーキ |
| 2. Quiche<br>キッシュ                                  | 6. Teppanyaki Vegetables<br>鉄板焼き野菜    |
| 3. Fresh Salad from Miura Farmers<br>三浦野菜のサラダ      | 7. Grilled Risotto<br>焼きリゾット          |
| 4. French Fries & Onion Rings<br>フライドポテト & オニオンリング | 8. Petit Dessert<br>プチデザート            |

## “HALAL” Luxe Luxury Course リュクス ラグジュアリー コース

¥6,000 (with tax)  
(all-you-can-drink for 2 hours)

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1. Carrot Rappe<br>人参ラペ                       | 6. Lamp Chop<br>ラムチョップ             |
| 2. Quiche<br>キッシュ                             | 7. Teppanyaki Vegetables<br>鉄板焼き野菜 |
| 3. Fresh Salad from Miura Farmers<br>三浦野菜のサラダ | 8. Grilled Risotto<br>焼きリゾット       |
| 4. Fish & Chips<br>フィッシュ & チップス               | 9. Petit Dessert<br>プチデザート         |
| 5. Sirloin Beef Steak<br>サーロインビーフステーキ         |                                    |

## “HALAL” Luxe Wagyu Course リュクス 和牛 コース

¥7,000 (with tax)  
(all-you-can-drink for 2 hours)

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Carrot Rappe<br>人参ラペ  | 5. Wagyu Steak<br>和牛ステーキ           |
| 2. Quiche<br>キッシュ  | 6. Lamp Chop<br>ラムチョップ             |
| 3. Fresh Salad from Miura Farmers<br>三浦野菜のサラダ                              | 7. Teppanyaki Vegetables<br>鉄板焼き野菜 |
| 4. Seasonal Grilled Fish<br>with Original Sauce<br>季節のグリルフィッシュ<br>オリジナルソース | 8. Penne Gratin<br>ペンネグラタン         |
|  | 9. Petit Dessert<br>プチデザート         |

## ◆ BEER

Draft Beer Innovative Brewer SORACHI1984 (Craft Beer) ¥700

生ビール ~ソラチ 1984~

\*1984年 北海道空知郡上富良野町で誕生した“ソラチエース”を100%使用したエールビール。  
当初、斬新すぎる味わいが日本で受け入れられず、1994年にアメリカへ渡った。  
30年の時を経て、ビールの味に違いをつくるホップとして認められた、話題のホップ。  
杉やヒノキ、レモングラスのような香り。

Draft Beer Sapporo Black Label ¥650

生ビール ~サッポロ黒ラベル~

50 kinds of Craft Beers \* Choose from Craft Beer List  
50種類のクラフトビール \*クラフトビールリストからお選びください

## ◆ WINE

Today's Red / White Wine Grass ¥600 Kaku ¥550  
本日の赤 / 白ワイン Carafe ¥1,390 角

Grass Sparkling Wine ¥700 Wild Turkey ~aged 8 years~ ¥750  
スパークリングワイン ワイルドターキー 8年

Bottle Wine \* Choose from Win List Yamazaki ¥890  
ボトルワイン \*ワインリストからお選びください 山崎

## ◆ HIGH BALL

## ◆ COCKTAIL

... ALL ¥550 ...

Gin and Tonic Rum tonic Cassis and Oolong tea Campari and Grapefruit  
ジントニック ラムトニック カシスウーロン カンパリグレープ

Gin Buck Rum Buck Cassis and Soda Campari and Soda  
ジンバック ラムバック カシスソーダ カンパリソーダ

Gin and Lime Cuba Libre Fuzzy Navel Spumoni  
ジンライム キューバリバー ファジーネーブル スプモーニ

Vodka tonic Rum Orange Peach and Oolong tea Kir Royal  
ウォッカトニック ラムオレンジ ピーチウーロン キールロワイヤル

Moscow Mule Cassis and Orange Peach and Soda Kir  
モスコミュール カシスオレンジ ピーチソーダ キール

Screw Driver Cassis and Grapefruit Campari and Orange Kitty  
スクリュードライバー カシスグレープ カンパリオレンジ キティ

... ALL ¥590 ...

Shandy Guff  
シャンディガフ

Red Eye  
レッドアイ

Cassis and Beer  
カシスビア

## ◆ SOFT DRINK

... ALL ¥500 ...

Orange Juice Apple Juice Perrier Tea (Hot / Ice)  
オレンジ リンゴ ペリエ 紅茶 (ホット / アイス)

Grape fruit Juice Tomato Juice Coca-Cola Coffee (Hot / Ice)  
グレープフルーツ トマト コーラ コーヒー (ホット / アイス)

Cranberry Juice Oolong Tea Ginger Ale (Sweet / Dry)  
クランベリー ウーロン茶 ジンジャーエール (甘口 / 辛口)

[ALL OUR MENUS ARE HALAL]  
◆WEEKDAYS LUNCH (11:30~13:30)

With Drink ALL ¥1,200 (with tax)

\*Lunch menu is only cash payment.  
ランチメニューは現金決済のみとなります。

• Luxe Straight Burger (with French Fries and Pickles)

リュクストレートバーガー (ポテト・ピクルス付)

フレンチ出身のシェフが手がける、ハラールのラム (仔羊) 100% 170gのパティを使用したオリジナルバーガー。マヨネーズを使わず、クリームチーズを使った自家製ソースとフォンドボーを使った自家製BBQソースを使用しています。ラムのジューシーさをふんだんに味わっていただけるよう、パティはミディアムレアで仕上げております。

• Grilled Chicken Salsa Sauce & Coriander Burger

グリルチキンサルサソース & パクチーバーガー

• Ciabatta Sandwich with Avocado and Grilled Vegetables

sub with Fresh Salad from Miura Farmers

アボカド & グリル野菜のチャバタサンドイッチと三浦野菜のワンプレート

• Roast Beef Ciabatta Sandwich (with French Fries and Pickles)

ローストビーフのサンドイッチ (ポテト・ピクルス付)

\* For orders other than the above, please ask the staff.

上記以外のご注文については、スタッフにお尋ねください。

## LUNCH DRINK

• Carrot Smoothie  
自家製人参スムージー

• Apple Juice  
リンゴジュース

• Oolong Tea  
ウーロン茶

• Ginger Ale  
ジンジャーエール

• Orange Juice  
オレンジジュース

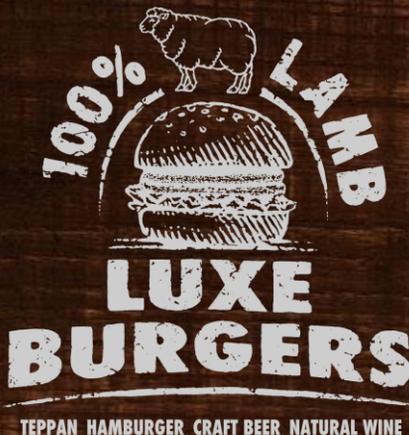
• Coffee (Hot / Ice)  
コーヒー (ホット / アイス)

• Coca-Cola  
コーラ

• Grapefruit Juice  
グレープフルーツジュース

• Tea (Hot / Ice)  
紅茶 (ホット / アイス)

TAKE OUT OK! ¥1,000 (ドリンクなし)



 : Vegan Menu