



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、
fondue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 ¥2,250
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 ¥2,550
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
カマンベールエンブロップバーガー [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 Sause, 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
人参ラペ | 5. Sirloin Beef Steak
サーロインビーフステーキ |
| 2. Quiche
キッシュ | 6. Teppanyaki Vegetables
鉄板焼き野菜 |
| 3. Fresh Salad from Miura Farmers
三浦野菜のサラダ | 7. Grilled Risotto
焼きリゾット |
| 4. French Fries & Onion Rings
フライドポテト & オニオンリング | 8. Petit Dessert
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
人参ラペ | 6. Lamp Chop
ラムチョップ |
| 2. Quiche
キッシュ | 7. Teppanyaki Vegetables
鉄板焼き野菜 |
| 3. Fresh Salad from Miura Farmers
三浦野菜のサラダ | 8. Grilled Risotto
焼きリゾット |
| 4. Fish & Chips
フィッシュ & チップス | 9. Petit Dessert
プチデザート |
| 5. Sirloin Beef Steak
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
人参ラペ | 5. Wagyu Steak
和牛ステーキ |
| 2. Quiche
キッシュ | 6. Lamp Chop
ラムチョップ |
| 3. Fresh Salad from Miura Farmers
三浦野菜のサラダ | 7. Teppanyaki Vegetables
鉄板焼き野菜 |
| 4. Seasonal Grilled Fish
with Original Sauce
季節のグリルフィッシュ
オリジナルソース | 8. Penne Gratin
ペンネグラタン |
| | 9. Petit Dessert
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 本日の赤 / 白ワイン	Grass ¥600 Carafe ¥1,390	Kaku 角	¥550
---	-----------------------------	-----------	------

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

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

◆ HIGH BALL

◆ COCKTAIL

... ALL ¥550 ...

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

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

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

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

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

Screw Driver スクリュードライバー	Cassis and Grapefruit カシスグレープ	Campari and Orange カンパリオレンジ	Kitty 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 オレンジ	Apple Juice リンゴ	Perrier ペリエ	Tea (Hot / Ice) 紅茶 (ホット / アイス)
----------------------	--------------------	----------------	-----------------------------------

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

Cranberry Juice クランベリー	Oolong Tea ウーロン茶	Ginger Ale (Sweet / Dry) 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