



# 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めます。

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<sup>170g Lamb Patty, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>
- Rossini Burger ￥2,250  
ロッシーニバーガー [1日限定5食]<sup>170g Lamb Patty, Foie Gras, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>
- Rossini Truffle Burger ￥2,550  
ロッシーニトリュフバーガー [1日限定5食]<sup>170g Lamb Patty, Foie Gras, Truffle, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>
- Cheddar Cheese Burger ￥1,350  
チeddarチーズバーガー<sup>170g Lamb Patty, Cheddar Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>
- Double Cheese Burger ￥1,850  
ダブルチーズバーガー<sup>Double 170g Lamb Patty, Double Cheddar Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>
- 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<sup>170g Lamb Patty, Mozzarella Cheese, Mushroom, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>
- Mozzarella & Cheddar Cheese Burger ￥1,550  
モッツアレラ & チeddarチーズバーガー<sup>170g Lamb Patty, Mozzarella Cheese, Cheddar Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>
- Avocado Cheese Burger ￥1,550  
アボカドチーズバーガー<sup>170g Lamb Patty, Avocado, Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>
- Blue Cheese Burger ￥1,650  
ブルーチーズバーガー<sup>170g Lamb Patty, Blue Cheese, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>
- Camembert Envelop Burger ￥1,550  
カマンベールエンブロッパーガー [1日限定8食]<sup>170g Lamb Patty, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>  
\* 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<sup>170g Lamb Patty, Egg, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause, Original sour Cream</sup>

• Salsa Sauce & Coriander Burger ￥1,450  
サルサソース & パクチーバーガー<sup>170g Lamb Patty, Coriander, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Salsa Sause, Original sour Cream</sup>

• 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<sup>Boneless Chicken Leg, Coriander, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Salsa Sauce, Original sour Cream</sup>

• 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<sup>150g Omni Meat Patty, Seasonal Green Leaf, Roast Onion, Tomato, Original Sause  
\* Omni Meat : Plant-based meat (植物代替肉)</sup>

## ◆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。

# ◆SIDES

• Spicy French Fries スパイシーフライドポテト	¥550	• Grilled Cheese Risotto 焼きチーズリゾット	¥450
• Cheese Potatoes チーズポテト	¥750	• Pickles Olive ピクルスオリーブ	¥450
• Onion Rings オニオンリング	¥550	• Cheese Platter チーズの盛り合わせ	¥1,250
• French Fries & Onion Rings フライドポテト & オニオンリング	¥950	• Carrot Rappe 人参ラペ	¥350
• Original Fried Chicken オリジナルフライドチキン	¥650 / 1 piece	• Fish & Chips フィッシュ & チップス	¥1,250
• Cheese Quiche チーズキッシュ	¥250	• Lamb Chop ラムチョップ	¥750
• Original Coriander Salad オリジナルパクチーサラダ	¥950		
• Chef Salad with Plenty of Farmer vegetables ボリュームたっぷり農家野菜のシェフサラダ			¥1,200
• Halal Beef Steak (150g ~) New Zealand ニュージーランド産 Australian オーストラリア産 Wagyu 和牛			¥1,850~ ¥1,850~ Price ask the staff
• Other Today's Lamb Menu 今日のラムメニュー	* Please ask the staff. * スタッフにお尋ねください。		
• Gateau Chocolate (with Ice Cream) ガトーショコラ (アイスクリーム付)	¥650	• Ice Cream アイスクリーム	¥350 / 1 scoop
• Homemade Apple Pie (with Ice Cream) 自家製アップルパイ (アイスクリーム付)	¥550		



TEPPAN HAMBURGER CRAFT BEER NATURAL WINE



: Vegan Menu

\* 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
2. Quiche  
キッシュ
3. Fresh Salad from Miura Farmers  
三浦野菜のサラダ
4. French Fries & Onion Rings  
フライドポテト & オニオングリーン

5. Sirloin Beef Steak  
サーロインビーフステーキ
6. Teppanyaki Vegetables  
鉄板焼き野菜
7. Grilled Risotto  
焼きリゾット
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
2. Quiche  
キッシュ
3. Fresh Salad from Miura Farmers  
三浦野菜のサラダ
4. Fish & Chips  
フィッシュ & チップス
5. Sirloin Beef Steak  
サーロインビーフステーキ

6. Lamb Chop  
ラムチョップ
7. Teppanyaki Vegetables  
鉄板焼き野菜
8. Grilled Risotto  
焼きリゾット
9. Petit Dessert  
プチデザート

“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
2. Quiche  
キッシュ
3. Fresh Salad from Miura Farmers  
三浦野菜のサラダ
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

5. Wagyu Steak  
和牛ステーキ
6. Lamb Chop  
ラムチョップ
7. Teppanyaki Vegetables  
鉄板焼き野菜
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

\* Choose from Win List

ボトルワイン

\* ワインリストからお選びください

Yamazaki

山崎

¥890

# ◆HIGH BALL

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

\* Choose from Win List

ボトルワイン

\* ワインリストからお選びください

Yamazaki

山崎

¥890

# ◆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assis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assis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  
スプモーニ

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  
キールロワイアル

Moscow Mule  
モスクミュール

Cassis and Orange  
カassis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assis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assis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)



TEPPAN HAMBURGER CRAFT BEER NATURAL WINE



: Vegan Menu