

ALL DAY DINING

ask a giraffe

LUNCH

11:00~17:00

COFFEE/TEA付
(+300でBEER/WINEに変更できます)

HAMBURGER +COLESLAW&FRENCH FRIES

国産牛赤身肉の旨味が凝縮したパティと、『アカリペーカリー』の豆乳パンズで。

ジラフハンバーガー	1,080
+エッグ (昭島指田鶏園 多摩卵)	+150
+アボカド	+150
+CHEDDARチーズ	+150

HAMBURG STEAK+RICE

和牛100%使用。ジューシーなジラフオリジナルのハンバーグです。厳選した国産米を炊きたてでご一緒に。

ジラフハンバーグ	1,200
デミグラスソース / 醤油オニオンソース	
+エッグ (昭島指田鶏園 多摩卵)	+150
+モッツアレラチーズ	+150

SIDE DISH

*ドリンクはつきません。

多摩野菜のガーデンサラダ	500
イエローマスタードドレッシング	
フレンチフライ	380
トルティーヤチップス&サルサソース	380

BUTCHER&SMOKER

RUB(自家製のミックススパイス)をすり込んだ肉をスモークマシンに入れ、煙で長時間スモークして作ります。桜のチップを使い、低温でゆっくり(Low&Slow)、8~10時間じっくり焼き上げています。オリジナルのBBQソースと一緒に本場のアメリカンスモークBBQを楽しんでください。

ホームメイドスモークBBQコンボプレート 1,280
BBQ2種/コールスロー/ブロッコリーサラダ/コーンブレッド

CURRY

キャラメルオニオン BBQポークカレー	980
玉ねぎを飴色までじっくり炒めて	
甘みを引き出したポークカレーです。	
+ポークベリ	220
+ビーフブリスケット	320
+カキフライ	350
スパイスブラック ビーフカレー	1,080
デミグラスソースで柔らかく	
牛肉を煮込んだ欧風スパイスカレー	
+ポークベリ	220
+ビーフブリスケット	320
+カキフライ	350

クラシックコールスロー	380
スモーキーポテトサラダ	380
ブロッコリーサラダ	380
スモークシーフードマリネ	580

SEASONAL HAMBURGER +COLESLAW&FRENCH FRIES

プルドポークバーガー	1,050
BBQポークを引き裂くようにほぐしてオリジナルのスパイスBBQソースと一緒にバーガーにしました。	
チョップドビーフバーガー	1,100
BBQビーフを細かく刻んでオリジナルのビネガーBBQソースと一緒にバーガーにしました。	

SEASONAL OVER RICE

プルドポークオーバーライス	1,050
BBQポークを引き裂くようにほぐし、炊きたてのライスとプレートにしました。ベイクドビーンズやブロッコリーサラダなど一緒に。	
チョップドビーフオーバーライス	1,100
BBQビーフを細かく刻んで、炊きたてのライスとプレートにしました。ベイクドビーンズやブロッコリーサラダなど一緒に。	

SEASONAL SWEETS

アメリカンショートケーキ	550
ホットビスケットと旬のフルーツ、生クリームを合わせた、アメリカンスタイルのショートケーキです。	