

Wagyu 100% Hamburger

パンズがなくなり次第、売り切れとなります。



California Burger

カリフォルニアバーガー

Original Classic Burger + Bacon + Avocado

¥ 1,600 (1,728円税込)



Original Classic Burger

オリジナルクラシックバーガー

Buns + Patty + Lettuce + Tomato + Pickles + Original Sauce + Mayonnaise, Mustard

¥ 1,300 (1,404円税込)



Classic Cheese Burger

オリジナルクラシックチーズバーガー

Original Classic Burger + Cheddar Cheese (double)

¥ 1,450 (1,566円税込)

Topping トッピング

Tomato トマト ¥ 100 (108円税込)

fondue cheese フォンデュチーズ ¥ 150 (162円税込)

Avocado アボカド ¥ 150 (162円税込)

Sliced Bacon ベーコン ¥ 150 (162円税込)

Fried Egg フライドエッグ ¥ 150 (162円税込)

Patty パティ ¥ 400 (432円税込)

BUNS パンズのこだわり

Our hamburger uses natural yeast buns which made without milk and additive-free.

生まれ変わったパンズは、パン工房 沙羅(しゃら)と共同で開発。天然酵母使用で無添加。溶岩釜で焼き上げたパンズは、外はカリカリ! 中はもっちり! 食べごたえ抜群です!

SAUCE オリジナルソースのこだわり

The sauce is made from boiled down onion and apple. It goes well with the patty we made.

オニオンソースは、café STUDIOオリジナル! 国産たまねぎとリンゴをじっくりとキャラメリゼし、赤ワインと赤ワインビネガーで仕上げた和牛パティにぴったりのソース!

PATTY パティのこだわり

Our patty is a 100% Wagyu.

和牛3部位を使用し、ジューシーで肉汁溢れるボリュームミーなパティ。ミディアムレアでご提供! ビールと是非合わせてお召し上がりください。

With Drink セットドリンク + ¥300 (324円税込)

Coffee (HOT/ICE)

コーヒー(ホット/アイス)

Cafe Latte (HOT/ICE)

カフェラテ(ホット/アイス)

Tea (HOT/ICE)

紅茶(ホット/アイス)

Oolong Tea (HOT/ICE)

ウーロン茶(ホット/アイス)

Ginger Ale

ジンジャエール

Coke

コーラ

Orange Juice

オレンジジュース

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

BEER

Hoegaarden White

ヒューガルデン

¥850 (918円税込)

Corona Extra

コロナ

¥730 (788円税込)

Lemon Beer

レモンビール

¥850 (918円税込)

