




Double Smashed CHEESEBURGER



1. 特製バンズ

料理長が様々な種類のパンを一つずつ試食し、歯切れの良さとプリオッシュ生地豊かなバター香り、そして味のバランスが絶妙な京都から取り寄せたバンズを使用しています。

2. 100% ビーフパティ

牛チャックロールの濃厚で深い味わいに和牛の脂の風味をプラスし、粗挽きと中挽きを独自の配合で組み合わせることで、食感も楽しめるつなぎゼロのジュシーで食べ応えのあるパティに仕上げました。

3. 自家製 BBQソース


ハンバーガーの魅力をより一層引き立てるために考案した自家製ソース。ケチャップやマスタード、チリソース、カイエンペッパーなどに加えて、隠し味にコーラや白ワインをブレンドした甘辛いコクと酸味、スパイスの華やかな香りの絶妙なバランスが特徴の唯一無二の味わい。

4. 3種類の チーズ

濃厚な味わいとほのかな酸味のチェダーチーズとモントレージャックとコルビーチーズをブレンドしたアメリカ産のナチュラルチーズが深みをもたせています。

5. フレッシュ 野菜

ジュシーなパティとの相性を考慮して、厳選した国産のトマトとレタスだけをサンドしました。





Double Smashed CHEESEBURGER



- 1. Specially Crafted Buns**

The head chef samples a variety of breads, each one individually, appreciating the delightful texture and the rich buttery aroma of the brioche dough, while expertly balancing the flavors with buns sourced from Kyoto.

- 2. 100% Beef Patty**

We have crafted a sumptuous patty that combines the rich and profound flavors of beef chuck roll with the exquisite essence of Wagyu fat. By uniquely blending coarse and medium grinds, we have achieved a delightful texture, resulting in a juicy and satisfying patty that contains no fuss.

- 3. Homemade BBQ Sauce**

A homemade sauce designed to enhance the appeal of hamburger featuring a unique blend of ketchup, mustard, chili sauce, and cayenne pepper, with a secret touch of cola and white wine, creating a perfect balance of sweet, spicy richness, acidity, and a vibrant aroma of spices.

- 4. Three types of Cheese**

A blend of rich-tasting cheddar, Monterey Jack, and Colby cheeses creates a depth in this American natural cheese, with a hint of acidity.

- 5. Fresh Vegetables**

To complement the juicy patty, we have carefully selected only the finest locally-sourced tomatoes and lettuce.

