DINNER MENU

Appetizers

	(Yen)
Truffle-Scented Tuna Fritters Served with Chestnut Purée トリュフ香るマグロのフリット 栗のピューレとともに	2,600
Snow Crab and Avocado Tartar, White Balsamic Sauce ずわい蟹のタルタル トマトコンフィとアボカド ホワイトバルサミコソース	2,800
Red Sea Bream Carpaccio with Gremolata Sauce and Marinated Whelks 真鯛のカルパッチョ グレモラータソースとつぶ貝のマリネ	2,500
Cured Ham and Gnocco Fritto 擦りたて生ハム ニョコフリットと一緒に	2,300
Caponata, Lemon Flavored Oil カポナータ 爽やかなレモンオリーブオイル	1,800
Stone Oven Roasted Angel Shrimp Genovese salad 天使エビの石窯ロースト ファーロ麦のジェノベーゼ	2,900
Arancini アランチーニ	1,600
Caprese カラフルトマトと花香るカプレーゼ	2,100
Pickled Seasonal Vegetables and Marinated Olives 三浦野菜和風ピクルスと自家製オリーブマリネ	1,100
Assorted Cheese チーズ４種盛り合わせ	2,400
Bread パン	350/Person

Soup

	(Yen)
Beetroot Soup ビーツのポタージュ	1,400

Salad

	(Yen)
17 Kinds of Vegetables Salad 17種類の野菜 農園サラダ	S 1,900/M 2,400/L 3,400
Romaine Lettuce and Kale Salad With Nut-based Caesar Dressing ロメインレタスとケールのプラントベース シーザーサラダ	2,500
Cobb Salad コブサラダ	2,400

400℃ Stone Oven Grilled Cuisine

	(Yen)
Grilled Japanese Beef Loin 国産牛ロース肉の石窯グリル（100ｇ）	5,500
Grilled Tochigi Beef Loin とちぎ県産霧降高原牛ロース肉の石窯グリル（150g）	7,300
Grilled Kuroge Wagyu Loin 黒毛和牛ロース肉の石窯グリル（150g）	12,000
Grilled and Lightiy Smoked Lamb 軽くスモークをかけた仔羊の石窯グリル ハーフラック	5,900
Grilled Kuchidoke Kato Pork 群馬県産くちどけ加藤ポークの石窯グリル	3,700
Roasted Chicken Thigh with Lemon Confit Sauce 国産鶏骨付きモモ肉の石窯ロースト レモンコンフィソース	3,500
Pork Cheek and Olives Braised in Red Wine 豚頬肉とオリーブの赤ワイン煮込み 柔らかなポテトピューレとともに	2,900
Trippa Siciliana with Mixed Beans ミックスビーンズと合わせた トリッパシチリアーナ	1,800
JAM's Burger with Fries (Domestic Beef Patty,cheese, tomato, lettuce, avocado, prosciutto, tomato sauce) JAM's バーガー フライドポテト (国産牛パティ・チーズ・トマト・レタス・アボカド・生ハム・トマトソース)	3,800
Milanese Cutlet ミラノ風カツレツ	3,000

Hot Vegetable Cuisine

	(Yen)
Assorted Stone Oven Grilled Vegetables 400℃の石窯で旨味を閉じ込めた野菜のグリル (7種盛り)	M 2,000/L 3,000
Spicy Roasted Cauliflower カリフラワーの石窯ロースト スパイシーソース	2,300
JAM's Selection Fries JAM's セレクション フライド ポテト	2,000

Kid's Pasta

	(Yen)
Pasta with Meat Sauce (with Gelato as Dessert) お子様用ミートソースパスタ（ジェラート付き） (Kid's Menu is only for kids 12 and under) (キッズメニューは12歳以下のお子様のみ対象です)	1,000

Pasta

	(Yen)
Cream Pasta with Sea Urchin 雲丹のクリームパスタ（フェットチーネ）	2,900
Pasta with Rump Meat Sauce 肉塊ミートソースパスタ（スパゲッティ）	2,900
Aglio Olio with Ezo Abalone and Hiratake Mashroom 蝦夷鮑のアーリオ・オーリオ 平茸と野菜とともに	2,800
Cacio e Pepe Linguine with Vegetables 緑野菜とペコリーノ・ロマーノのパスタ カチョエペペ	2,800
Saffron Risotto サフランのリゾットとパルメジャーノ・レジャーノ	2,700

Seafood Cuisine

	(Yen)
Acqua Pazza Cartoccio Style アクアパッツア カルトッチョスタイル	2,900
Simple Stone Oven Grilled Fish 石窯で仕上げた本日のお魚料理　2種のヴァンブランソース	2,900

Dessert

	(Yen)
Tiramisu ティラミス ～パティシエのインスピレーション～	1,600
Plant-based Panna Cotta プラントベース パンナコッタ	1,600
Melty Fondant Chocolat, Orange Ice Pop 虹が架かるメルティーフォンダンショコラ オレンジアイス	1,900
Purple Sweet Potato Mont Blanc 秋を彩る紫芋のモンブラン	2,000
Mont Blanc Parfait モンブランパフェ	2,400
Matcha Tiramisu 抹茶のティラミス	2,100
Sustainable Gelato サスティナブルなジェラート	850

Vegan Dish (No Contain Egg and Dairy)　ビーガンメニュー（卵・乳なし）
Vegetarian Dish (Contain Egg and Dairy)　ベジタリアン対応メニュー(卵、乳使用)
Contain Alcohol　アルコールを含んでます
All prices are gross price including 13% service charge and 10% tax.　価格の表示はすべてサービス料と消費税が含まれた総額となります。

※当店で使用しているお米は全て国産米です。

DINNER COURSE

JAM's Selection Dinner 8,500 (Yen)

Amuse Bouche
本日のアミューズ

Red Sea Bream Carpaccio
with Gremolata Sauce and Marinated Whelks
真鯛のカルパッチョ グレモラータソースとつぶ貝のマリネ

Spicy Roasted Broccoli
ブロッコリーの石窯ロースト スパイシーソース

Pasta with Lotus Root and Tomato Ragù
蓮根とトマトラグーパスタ

メインの肉料理は以下からお選びいただけます **Choose 1 Entrée**

400℃ Stone Oven Grilled Japanese Beef Loin
400℃で旨味を閉じ込めた国産牛ロース肉の石窯グリル

Grilled and Lightiy Smoked Lamb +1800 yen (From 2 pax)
スモークした仔羊の石窯グリル
（２名様より承ります）

Purple Sweet Potato Mont Blanc
秋を彩る紫芋のモンブラン

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン

Chef's Selection Dinner 11,000 (Yen)

Amuse Bouche
本日のアミューズ

Truffle-Scented Tuna Fritters Served with Chestnut Purée
トリュフ香るマグロのフリット 栗のピューレとともに

Spicy Roasted Broccoli
ブロッコリーの石窯ロースト スパイシーソース

Acqua Pazza Cartoccio Style
アクアパッツア カルトッチョスタイル

Pasta with Porcini Mushrooms and Pancetta
ポルチーニとパンチェッタのパスタ

メインの肉料理は以下からお選びいただけます **Choose 1 Entrée**

400℃ Stone Oven Grilled Tochigi Beef Loin
400℃で旨味を閉じ込めた栃木県産
霧降高原牛ロース肉の石窯グリル

400℃ Stone Oven Grilled Kuroge Wagyu Loin + 2000 yen
400℃で旨味を閉じ込めた黒毛和牛ロース肉の石窯グリル

Grilled and Lightiy Smoked Lamb +1800 yen(From 2 pax)
スモークした仔羊の石窯グリル
（２名様より承ります）

400℃ Stone Oven Grilled Venison +1800 yen(From 2 pax)
400℃で旨味を閉じ込めた遠野産鹿肉のグリル
バーベキューソースとともに
（２名様より承ります）

Purple Sweet Potato Mont Blanc
秋を彩る紫芋のモンブラン

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン