LUNCH MENU

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

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 Mushroom 蝦夷鮑のアーリオ・オーリオ 平茸と野菜とともに	2,800
Pomodoro Spaghetti with Burrata Cheese ポモドーロパスタ ブラッターチーズを乗せて （スパゲッティ）	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
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） (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

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

400°C 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（150 g）	7,300
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
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
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

Bread

	yen
Bread パン	350 / Person

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―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
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。

LUNCH COURSE

17's Lunch 3,900 (Yen)

Beetroot Soup
ビーツのポタージュ

17 Kinds of Vegetable Salad
17種類の野菜 農園サラダボウル

メインは以下からお選びいただけます **Choose 1 Entrée**

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

Stone Oven Hamburger Steak
Choice of Demi-Glace Sauce or Tomato Sauce
国産牛100% ハンバーグステーキ 石窯仕立て
デミグラスソース or トマトソース

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

Risotto with Parmigiano Reggiano, Conger, Scallops and Tartufata
タルトファータのリゾット
(パルミジャーノ・穴子・帆立・平茸・野菜)

デザートは以下からお選びいただけます **Choose 1 Dessert**

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

Tiramisu
ティラミス ～パティシエのインスピレーション～

Matcha Tiramisu +300 yen
抹茶のティラミス

Melty Fondant Chocolat, Orange Ice Pop +700 yen
虹が架かるメルティ―フォンダンショコラ
オレンジアイス

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン

JAM's Selection 5,500 (Yen)

Beetroot Soup
ビーツのポタージュ

17 Kinds of Vegetable Salad
17種類の野菜 農園サラダボウル

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

メインは以下からお選びいただけます **Choose 1 Entrée**

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

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

Stone Oven Hamburger Steak
Choice of Demi-Glace Sauce or Tomato Sauce
国産牛100% ハンバーグステーキ 石窯仕立て
デミグラスソース or トマトソース

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

400℃ Stone Oven Grilled Japanese Beef Loin +1200 yen
400℃で旨味を閉じ込めた国産牛ロース肉の石窯グリル

デザートは以下からお選びいただけます **Choose 1 Dessert**

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

Tiramisu
ティラミス ～パティシエのインスピレーション～

Matcha Tiramisu +300 yen
抹茶のティラミス

Melty Fondant Chocolat, Orange Ice Pop +700
虹が架かるメルティ―フォンダンショコラ
オレンジアイス

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン

Chef's Lunch 7,000 (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

Beetroot Soup
ビーツのポタージュ

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

Milanese Cutlet +1,500 yen
ミラノ風カツレツ

デザートは以下からお選びいただけます **Choose 1 Dessert**

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

Tiramisu
ティラミス ～パティシエのインスピレーション～

Matcha Tiramisu +300 yen
抹茶のティラミス

Melty Fondant Chocolat, Orange Ice Pop +700 yen
虹が架かるメルティ―フォンダンショコラ
オレンジアイス

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン

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。

LUNCH DRINK MENU

***Avalaible on Weekday Lunch**

ALCOHOL

800 yen

Asahi Super Dry	アサヒ　スーパードライ **(320ml)**
Dewars White Label	デュワーズホワイトラベル
Gin Tonic **Gin, Tonic Water**	ジントニック
Aperol Spritz **Aperol, Prosecco, Soda,**	アペロール スプリッツ
Espace of Limari Brut **(Sparkling Wine)**	エスパス オブ リマリ ブリュット
Green Road Chardonnay **(White Wine)**	グリーンロード シャルドネ
Baron Philippe de Rothschild **Cabernet Sauvignon (Red Wine)**	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド カベルネソーヴィニヨン

NON ALCOHOL

800 yen

Pink Lemonade **Lemon Juice, Cranberry Juice, Simple Syrup, Water**	ピンクレモネード
Jasmine Citrus **Jasmime Tea, Grapefruit QJuice, Lime Juice, Simple Syrup**	ジャスミン　シトラス
Apple Elderflower **Apple juice, Elderflower Syrup, Chamomile Tea, Lemon Juice**	アップル　エルダーフラワー
0% Mojito **Citus Juice, Lime, Mojito Syrup, Soda, Mint**	**0%** モヒート
Cassis Blood Orange **Blackcurrant juice, Italian Blood Orange Tea,** **Lemon Juice, Agave Syrup**	カシス　ブラッドオレンジ
Orange Juice	オレンジジュース
Grape Fruit Juice	グレープフルーツジュース
Cola	コーラ
Oolong Tea	ウーロン茶

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。