

DINNER MENU

Appetizers	(Yen)	400°C Stone Oven Grilled Cuisine	(Yen)	Pasta	(Yen)
Seared Tuna with Arugula Salad and Raspberry Vinaigrette 赤身マグロの炙り ルッコラサラダとフランボワーズのヴィネグレット	2,600	Grilled Japanese Beef Loin 国産牛ロース肉の石窯グリル (100 g)	5,500	Cream Pasta with Sea Urchin 雲丹のクリームパスタ (フェットチーネ)	2,900
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 ホワイトバルサミソース	2,800	Grilled Tochigi Beef Loin とちぎ県産霜降高厚牛ロース肉の石窯グリル (150g)	7,300	Pasta with Rump Meat Sauce 肉塊ミートソースパスタ (スパゲッティ)	2,900
Seafood and Vegetable Fritto Misto, Aioli Sauce 魚介と野菜のフリットミスト 軽いアイオリソース	2,400	Grilled Kuroge Wagyu Loin 黒毛和牛ロース肉の石窯グリル (150g)	12,000	Aglio Olio with Ezo Abalone and Hiratake Mashroom 蛸夷鮑のアーリオ・オーリオ 平茸と野菜とともに	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	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	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
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	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	Saffron Risotto サフランのリゾットとバルメジャーノ・レジャーノ	2,700
Caponata, Lemon Flavored Oil カボナータ 爽やかなレモンオリーブオイル	1,800	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	Cold Cappellini with Peaches and Snow Crab 桃とずわい蟹のひんやりカッペリーニ	3,200
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ゼ	2,900	Pork Cheek and Olives Braised in Red Wine 豚頬肉とオリーブの赤ワイン煮込み 柔らかなポテトビューレとともに	2,900	Seafood Cuisine	(Yen)
Arancini アランチーニ	1,600	Trippla 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	Acqua Pazza Cartoccio Style アクアパッツア カルトッチョスタイル	2,900
Caprese カラフルトマトと花香るカプレーゼ	2,100	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	Simple Stone Oven Grilled Fish 石窯で仕上げた本日のお魚料理 2種のヴァンプランソース	2,900
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	Milanese Cutlet ミラノ風カツレツ	3,000	Dessert	(Yen)
Assorted Cheese チーズ4種盛り合わせ	2,400	Hot Vegetable Cuisine	(Yen)	Tiramisu ティラミス ～パティシエのインスピレーション～	1,600
Bread パン	350/Person	Assorted Stone Oven Grilled Vegetables 400°C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	Plant-based Panna Cotta プラントベース パンナコッタ	1,600
Soup	(Yen)	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	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
Gazpacho ガスパチョ	1,400	Aligot and Housemade Fried Potatoes アリゴとグリッップフライドポテト	2,300	Peach Confit and Compote with Lemon Verbena Granita 夏の風物詩 水風船	2,000
Salad	(Yen)	JAM's Selection Fries JAM's セレクション フライドポテト	2,000	Shine Muscat and Lime Parfait シャインマスカットとライムのパフェ	2,400
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	Kid's Pasta	(Yen)	Matcha Tiramisu 抹茶のティラミス	2,100
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	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	Sustainable Gelato サスティナブルなジェラート	850
Cobb Salad コブサラダ	2,400				
Vegan Dish (No Contain Egg and Dairy) Vegetarian Dish (Contain Egg and Dairy)	ビーガンメニュー (卵・乳なし) ベジタリアン対応メニュー(卵、乳使用)				
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

Eggplant Caviar with Carrot Sauce
ナスキャビアとキャロットソース

Corn and Bacon Pasta Carbonara Style
トウモロコシとベーコンのパスタ カルボナーラ風

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

Grilled and Lightly 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)

Peach Confit and Compote with Lemon Verbena Granita
夏の風物詩 水風船

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

Fried Conger with Lemon-Scented Salsa Verde
鱧のフリット レモン香るサルサベルデ

Eggplant Caviar with Carrot Sauce
ナスキャビアとキャロットソース

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

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

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°C Stone Oven Grilled Tochigi Beef Loin
400°C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°C Stone Oven Grilled Kuroge Wagyu Loin + 2000 yen
400°C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 Lightly 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)

Peach Confit and Compote with Lemon Verbena Granita
夏の風物詩 水風船

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン