

LUNCH MENU

Soup	yen
 Gazpacho ガスパチョ 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	
 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	
 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 (100 g) 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 / Perso	
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	
--	--

 Peach Confit and Compote with Lemon Verbena Granita 夏の風物詩 水風船 2,000	
---	--

 Matcha Tiramisu 抹茶のティラミス 2,100	
--	--

 Sustainable Gelato サステ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いますます。	
 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)

Gazpacho

ガスパチョ

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種のヴァンプランソース

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

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

Risotto with Parmigiano Reggiano, Conger,

Scallops and Tartufata

タルトファータのリゾット

(バルミジャーノ・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

Peach Confit and Compote with Lemon Verbena Granita

夏の風物詩 水風船

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ー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)

Gazpacho

ガスパチョ

17 Kinds of Vegetable Salad

17種類の野菜 農園サラダボウル

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種のヴァンプランソース

Acqua Pazza Cartoccio Style

アクアパッツァ 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

Peach Confit and Compote with Lemon Verbena Granita

夏の風物詩 水風船

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ー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

Fried Conger with Lemon-Scented Salsa Verde

鱧のフリット レモン香るサルサベルデ

Gazpacho

ガスパチョ

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

Peach Confit and Compote with Lemon Verbena Granita

夏の風物詩 水風船

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ー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

* Available 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 Jasmine Tea, Grapefruit Juice, 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 Citrus 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。