DINNER MENU

Appetizers

(Yen)

Tuna Carpaccio, Yuzukosho Accent 2,500
マグロのカルパッチョ　柚子胡椒のアクセント

Snow Crab and Avocado Tartar, White Balsamic Sauce 2,800
トマトコンフィとアボカド ずわい蟹のタルタル　ホワイトバルサミコ

Seafood and Vegetable Fritto Misto, Aioli Sauce 2,400
魚介と野菜のフリットミスト　軽いアイオリソース

Citrus Marinated Salmon with Vegetables 2,400
色鮮やかな野菜と柑橘香るサーモンのマリネ

Cured Ham and Gnocco Fritto 2,300
擦りたて生ハム　ニョコフリット

Caponata, Lemon Flavored Oil 1,800
カポナータ　爽やかなレモンオリーブオイル

Stone Oven Grilled Scallops Genovese Salad 2,800
ファーロ麦のジェノベーゼ　帆立貝の石窯グリル

Braised Pork Cheeks and Black Olives 1,500
豚頬肉と黒オリーブの赤ワイン煮込み なめらかなポテトピューレ

Arancini 1,500
アランチーニ

Caprese 1,500
カプレーゼ

Pickled Seasonal Vegetables and Marinated Olives 1,000
三浦野菜和風ピクルスと自家製オリーブマリネ

Assorted Cheese 1,500
チーズ3種盛り合わせ

Bread 350 / Person
パン

Salad

(Yen)

17 Kinds of Vegetables Salad M 2,400/L 3,400
17種類の野菜　農園サラダボウル

Romaine Lettuce and Kale Salad 2,500
With Nut-based Caesar Dressing
ロメインレタスとケールのサラダ、ヴィーガンシーザーソース

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
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。

400℃ Stone Oven Grilled Cuisine

(Yen)

Grilled Japanese Beef Loin 5,400
国産牛の石窯グリル　ロース100g

Grilled Tochigi Beef Loin 7,200
とちぎ霧降高原牛の石窯グリル　ロース150g

Grilled Kuroge Wagyu Loin 12,000
黒毛和牛ロース肉の石窯グリル　150g

Thick-cut Beef Tongue 6,200
厚切り牛タンの石窯グリル

Grilled and Lightiy Smoked Lamb 5,800
軽くスモークしたNZ産仔羊の石窯グリル　ハーフラック

Grilled Kuchidoke Kato Pork 3,500
群馬県産くちどけ加藤ポークの石窯グリル

Roasted Chicken Thigh with Lemon Confit Sauce 3,300
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

Hot Vegetable Cuisine

(Yen)

Assorted Stone Oven Grilled Vegetables M 1,700/L 3,200
400℃の石窯で旨味を閉じ込めた野菜のグリル(7種盛り)

Grilled Asparagus and Pecorino Romano 2,300
アスパラガスの石窯グリルとペコリーノ・ロマーノと温度卵

Spicy Roasted Cauliflower 2,300
スパイシーなカリフラワーの石窯ロースト　菊芋のピュレ

Aligot and Housemade Fried Potatoes 2,300
アリゴとグリップフライドポテト

Kid's Pasta

(Yen)

Pasta with Meat Sauce (with Gelato as Dessert) 1,000
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)

Pasta

(Yen)

Aglio Olio with Scallops and Black Maitake Mushrooms 2,700
黒キャベツと黒舞茸、帆立貝のアーリオ・オーリオ（リングイネ）

Cream Pasta with Sea Urchin 2,900
雲丹のクリームパスタ(フェットチーネ)

Pasta with Lump Meat Sauce 2,800
肉塊ミートソースパスタ（スパゲッティ）

Cacio e Pepe Linguine with Vegetables 2,700
春野菜とペコリーノ・ロマーノのパスタ　カチョエペペ

Saffron Risotto 2,700
パルメジャーノ・レジャーノとサフランのリゾット

Seafood Cuisine

(Yen)

Acqua Pazza Cartoccio Style 2,900
アクアパッツア　カルトッチョスタイル

Steamed Mushrooms and Abalone, Cartoccio Style 2,900
バジルと共に蒸した数種の茸と鮑　カルトッチョスタイル

Simple Stone Oven Grilled Fish 2,900
石窯で焼き上げたシンプルな魚料理

Dessert

(Yen)

Tiramisu 1,500
ティラミス　～パティシエのインスピレーション～

Plant-based Panna Cotta 1,500
プラントベース　パンナコッタ

Melty Fondant Chocolat, Orange Ice Pop 1,800
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

JAM's Strawberry Sakura Parfait 2,400
JAM's パフェ（桜・苺）

Sakura and Strawberries Vacherin 1,600
HANAMI 桜と苺のバシュラン

Sustainable Gelato 800
サスティナブルなジェラート

※当店で使用しているお米は全て国産米です。

DINNER COURSE

JAM'S Dinner Course　7,800 (Yen)

Vegetable Antipasto
石窯ローストポテト
パルミジャーノ・レッジャーノのフォーム

Snow Crab and Avocado Tartar,White Balsamic Sauce
トマトコンフィとアボカド ずわい蟹のタルタル　ホワイトバルサミコ

Grilled Asparagus and Pecorino Romano
アスパラガスの石窯グリルとペコリーノ・ロマーノと温度卵

Fennel and Sea Bream Ragout Pasta
ウイキョウと真鯛をトマトで軽く煮込んだラグーソースのパスタ

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 Japanese Beef Thigh
400℃で旨味を閉じ込めた国産牛もも肉の石窯グリル

Grilled and Lightiy Smoked Lamb + 1500 (From 2 pax)
桜の木でスモークしたニュージーランド産スプリングラムの石窯グリル
（2名様より承ります）

Sakura and Strawberries Vacherin
HANAMI 桜と苺のバシュラン

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン

Premium Dinner Course　10,000 (Yen)

Vegetable Antipasto
石窯ローストポテト
パルミジャーノ・レッジャーノのフォーム

Snow Crab and Avocado Tartar,White Balsamic Sauce
トマトコンフィとアボカド ずわい蟹のタルタル　ホワイトバルサミコ

Grilled Asparagus and Pecorino Romano
アスパラガスの石窯グリルとペコリーノ・ロマーノと温度卵

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

Cream Pasta with Sea Urchin
雲丹クリームパスタ

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
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 + 1500 (From 2 pax)
桜の木でスモークしたニュージーランド産スプリングラムの石窯グリル
（2名様より承ります）

Sakura and Strawberries Vacherin
HANAMI 桜と苺のバシュラン

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン