

# DINNER MENU

Appetizers	(Yen)
Tuna Carpaccio, Yuzukosho Accent マグロのカルパッチョ 柚子胡椒のアクセント	2,500
Snow Crab and Avocado Tartar, White Balsamic Sauce ズワイ蟹とアボカドのタルタル ホワイトバルサミコ	2,800
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
Citrus Marinated Salmon with Pumpkin Cream 柑橘でマリネしたサーモンの炙り 南瓜のヴァリエーション	2,500
Cured Ham and Gnocco Fritto 擦りたて生ハム ニョコフリット	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 Grilled Scallops Genovese Salad ファーロ麦のジェノベーゼ 帆立貝の石窯グリル	2,800
Braised Pork Cheek with Olives 豚頬肉とオリーブの白ワイン煮込み	1,500
Arancini アランチャーニ	1,500
Caprese トマトのカプレーゼ	1,500
Pickled Seasonal Vegetables and Marinated Olives 三浦野菜ピクルスと自家製オリーブマリネ	1,000
Assorted Cheese チーズ3種盛り合わせ	1,500
Bread パン	350 / Person

## Salad

(Yen)

17 Kinds of Vegetables Salad 17種類の野菜 農園サラダボウル	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サラダ、ヴィーガンシーザーソース	2,500

## 400°C Stone Oven Grilled Cuisine

(Yen)

Grilled Japanese Beef Loin 国産牛の石窯グリル ロース100g	5,400
Grilled Tochigi Beef Loin とちぎ霧降高原牛の石窯グリル ロース150g	7,200
Grilled Kuroge Wagyu Loin 黒毛和牛ロース肉の石窯グリル 150g	12,000
Thick-cut Beef Tongue 厚切り牛タンの石窯グリル	6,200
Grilled and Lightly Smoked Lamb 軽くスモークしたNZ産仔羊の石窯グリル ハーフラック	5,800
Grilled Kuchidoke Kato Pork 群馬県産くちどけ加藤ポークの石窯グリル	3,500
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	3,300

## Hot Vegetable Cuisine

(Yen)

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 1,700/L 3,200
Roasted Cauliflower, Aglio Aurio スパイシーなカリフラワーの石窯ロースト アーリオ・オーリオ	2,300
Grilled Leeks - Ravigote Sauce with Mussels 西洋ネギの丸焼き ムール貝とラビゴットソース	2,300
Aligot and Housemade Fried Potatoes アリゴとグリップフライドポテト	2,300

## Pasta

(Yen)

Aglio Aurio with Mushroom and Scallops 帆立貝と平茸のアーリオ・オーリオ (リングイネ)	2,700
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 Lump Meat Sauce 肉塊ミートソースパスタ(スパゲッティ)	2,800
Saffron Risotto パルメジャーノ・レジャーノとサフランのリゾット	2,700

## Seafood Cuisine



(Yen)

Aqua Pazza Cartoccio Style アクアパッツア カルトッチョスタイル	2,900
Steamed Mushrooms and Abalone Cartoccio Style 軽く蒸した数種の茸と鮑 カルトッチョスタイル	2,900
Simple Stone Oven Grilled Fish 石窯で焼き上げたシンプルな魚料理	2,900

## Dessert

(Yen)

Tiramisu ティラミス ~パティシエールのインスピレーション~	1,500
Plant-based Panna Cotta プラントベース パンナコッタ	1,500
Melty Fondant Chocolat with a Banana Ice Pop メルティーフォンダンショコラ バナナアイスキャンディー	1,800
Seasonal JAM's Parfait (Pear,Cinnamon Ice Cream) シーズナルJAM'sパフェ (洋梨/シナモンアイスクリーム)	2,000
Sustainable Gelato サステナブルなジェラート	800

 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

※当店で使用しているお米は全て国産米です。

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。

# DINNER COURSE

JAM'S Dinner Course 7,800 (Yen)

## Vegetable Antipasto

氷冷2年熟成ジャガイモとパルミジャーノ・レッジャーノのフォーム

## Shrimp and Tomato Pie

天使の海老とハーブと共に焼き上げた温かいパイ仕立て

## Roasted Cauliflower, Aglio Aurio

スパイシーなカリフラワーの石窯ロースト アーリオ・オーリオ

## Pomodoro Spaghetti with Burrata Cheese

ブッラータチーズとポモドーロのパスタ

## Stone Oven Grilled Japanese Beef Thigh

400°Cで旨味を閉じ込めた国産牛もも肉の石窯グリル

## Mont Blanc and Apricot Ice Cream

和栗のモンブランとアプリコットのアイス

## Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

## Bread

パン

Premium Dinner Course 10,000 (Yen)

## Vegetable Antipasto

氷冷2年熟成ジャガイモとパルミジャーノ・レッジャーノのフォーム

## Snow Crab and Avocado Tartar, White Balsamic Sauce

ズワイ蟹とアボカドのタルタル ホワイトバルサミソース

## Citrus Marinated Salmon with Pumpkin Cream

柑橘でマリネしたサーモンの炙り 南瓜のヴァリエーション

## Steamed Mushrooms and Abalone Cartoccio Style

軽く蒸した数種の茸と鮑 カルトッチョスタイル

## Cream Pasta with Sea Urchin

雲丹のクリームパスタ

メインの肉料理は以下からお選びいただけます Choose 1 Entrée

## Stone Oven Grilled Tochigi Beef Loin

とちぎ霧降高原牛ロースの石窯グリル

## Grilled Kuroge Wagyu Loin + 2000

黒毛和牛ロース肉の石窯グリル +2000円

## Mont Blanc and Apricot Ice Cream

和栗のモンブランとアプリコットのアイス

## 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。