Lunch　Menu

Soup

	(Yen)
Carrots Potage じっくりローストした京くれない人参のポタージュ オレンジ風味のオイル	700

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

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
Aglio Olio with Scallops and Black Maitake Mushrooms 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)	2,700
Pomodoro Spaghetti with Burrata Cheese ブッラータチーズとポモドーロのパスタ(スパゲッティ)	2,700
Pasta with Lump Meat Sauce 肉塊ミートソースパスタ(スパゲッティ)	2,800
Cacio e Pepe Linguine with Vegetables 春野菜とペコリーノ・ロマーノのパスタ　カチョエペペ	2,700

Kid's Pasta

	(Yen)
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

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

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

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 1,700 L 3,200
Grilled Spicy Cauliflower 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	2,300

Dessert

	(Yen)
Tiramisu ティラミス　～パティシエ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, 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	1,800
Sakura and Strawberries Vacherin HANAMI 桜と苺のバシュラン	1,600
Strawberries French Toast with Burrata Cheese ブッラータチーズといちごのフレンチトースト	2,200
Sustainable Gelato サスティナブルなジェラート	800

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

Seasonal Lunch Course 3,700 (Yen)

Carrots Potage
じっくりローストした京くれない人参のポタージュ
オレンジ風味のオイル

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

メインは以下の4つからお選びいただけます　**Choose 1 Entrée**

Stone Oven Grilled Sea Bream, Anchovy Sauce
真鯛の石窯グリル　シラスと干し海老のアンショワソース

Stone Oven Hamburger Steak
国産牛と牛タン　石窯焼きハンバーグステーキ

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

Risotto with Parmigiano Reggiano, Conger, Scallops and Tartufata
パルミジャーノ・レジャーノと穴子と帆立
タルトファータのリゾット

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

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

Tiramisu +500
ティラミス　～パティシエのインスピレーション～

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

JAM'S Lunch Course 4,900 (Yen)

Carrots Potage
じっくりローストした京くれない人参のポタージュ
オレンジ風味のオイル

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

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

メインは以下の5つからお選びいただけます　**Choose 1 Entrée**

Stone Oven Grilled Sea Bream, Anchovy Sauce
真鯛の石窯グリル　シラスと干し海老のアンショワソース

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
国産牛と牛タン　石窯焼きハンバーグステーキ

Braised Pork Cheeks and Black Olives
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

400℃ Stone Oven Grilled Japanese Beef Thigh +1200
400℃で旨味を閉じ込めた国産牛モモ肉の石窯グリル

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

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

Tiramisu +500
ティラミス　～パティシエのインスピレーション～

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

Premium Lunch Course 6,500 (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

Citrus Marinated Salmon with Vegetables
柑橘香るマリネサーモンと色鮮やかな根菜

Carrots Potage
じっくりローストした京くれない人参のポタージュ
オレンジ風味のオイル

Cream Pasta with Sea Urchin
雲丹のクリームパスタ

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

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

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

Tiramisu +500
ティラミス　～パティシエのインスピレーション～

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

Lunch Drink Menu　ALL 800 yen

***Avalaible at weekday lunchtime**

【ALCOHOL】

Asahi Super Dry

生ビール

Dewars White Label

デュワーズ ホワイトラベル

Gin & Tonic

ジントニック

Aperol Spritz

アペロール スピリッツ

Espace of Limari Brut (Sparkling Wine)

エスパス　オブ　リマリ　ブリュット

Takun Reserva Chardonnay (White Wine)

タクン・レセルヴァ 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ョン

【NON-ALCOHOL】

Orange Juice

オレンジジュース

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

Coke

コーラ

Ginger Ale

ジンジャーエール

Oolong Tea

烏龍茶