

Lunch Menu

Soup (Yen)

Roasted Cauliflower Potage 700
じっくりローストしたカリフラワーのポタージュ

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 With Nut-based Caesar Dressing 2,500
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 

Pasta (Yen)

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

Aglio Aurio with Mushroom and Scallops 2,700
帆立貝と平茸のアーリオ・オーリオ (リングイネ)

Pomodoro Spaghetti with Burrata Cheese 2,300
ブルターチーズとポモドーロのパスタ(スパゲッティ)

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

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

Hot Vegetable Cuisine (Yen)

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

Roasted Cauliflower Aglio Aurio 2,300
カリフラワーの石窯ロースト アーリオ・オーリオ 

Dessert (Yen)

Tiramisu 1,500
ティラミス ~パティシエール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 with a Banana Ice Pop 1,800
メルティフォンダンショコラ バナナアイスキャンディー

Sustainable Gelato 800
サステイナブルなジェラート 

 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

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)

Roasted Cauliflower Potage
じっくりローストしたカリフラワーのポタージュ

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3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

Pomodoro Spaghetti with Burrata Cheese
ブルータチーズとポモドーロのパスタ

デザートは以下からお選びいただけます Choose 1 Dessert

Seasonal Dessert
シーズナルデザート

Tiramisu +500
ティラミス ～パティシエールのインスピレーション～

Melty Fondant Chocolat, Banana Ice Pop +800
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

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン

JAM'S Lunch Course 4,900 (Yen)

Roasted Cauliflower Potage
じっくりローストしたカリフラワーのポタージュ

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

Pomodoro Spaghetti with Burrata Cheese
ブルータチーズとポモドーロのパスタ

メインは以下の4つからお選びいただけます Choose 1 Entrée

Aqua 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

Grilled Kuchidoke Kato Pork
くちどけ加藤ポークの石窯グリル

Grilled Japanese Beef Thigh +1200
400°C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

Seasonal Dessert
シーズナルデザート

Tiramisu +500
ティラミス ～パティシエールのインスピレーション～

Melty Fondant Chocolat, Banana Ice Pop +800
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

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン

Premium Lunch Course 6,500 (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

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

Roasted Cauliflower Potage
じっくりローストしたカリフラワーのポタージュ

Pomodoro Spaghetti with Burrata Cheese
ブルータチーズとポモドーロのパスタ

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

デザートは以下からお選びいただけます Choose 1 Dessert

Seasonal Dessert
シーズナルデザート

Tiramisu +500
ティラミス ～パティシエールのインスピレーション～

Melty Fondant Chocolat, Banana Ice Pop +800
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

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン