

# 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  
ブルタータ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 Chocolate 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