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 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	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
Marinated Yellowtail and Vegetable Agrodolce 鰤のマリネと野菜のアグロドルチェ	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 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	1,500
Arancini アランチーニ	1,500
Caprese 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

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 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 Lightiy 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℃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 Broccoli with Pistachio Purée スパイシーなブロッコリーの石窯グリル　ピスタチオのピュレ	2,300
Spicy Roasted 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
Aligot and Housemade Fried Potatoes アリゴとグリップフライドポテト	2,300
Grilled Black Maitake Mushroom with Herbs and Charred Onion Sauce 黒舞茸の香草パン粉焼き　焦がし玉葱のジュ	2,300

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)	1,000

Pasta

	(Yen)
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
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
Pasta with Yellowtail and Tapenade Tomato Sauce 鰤とタップナード トマトの軽い煮込みパスタ(リングイネ)	2,700
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)
Acqua 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 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	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, Vanilla Ice Pop 虹が架かるメルティ―フォンダンショコラ　雲のアイスキャンディー	1,800
Sustainable Gelato サスティナブルなジェラート	800

※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18か月熟成メ―クイーン
パルミジャーノ・レッジャーノのフォーム

Marinated Salmon
with Seasonal Root Vegetables (farm to table)
冬の農園から色鮮やかな野菜 (farme to table)
サーモンマリネ　白いオリーブオイル

Spicy Roasted 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

Pasta with Yellowtail and Tapenade Tomato Sauce
鰤とタップナード トマトの軽い煮込みパスタ

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

Cheese Cake with Berries Ice Cream
白いレアチーズケーキ ベリーアイスと柚子のホワイトソース

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Bread
パン

Premium Dinner Course 10,000 (Yen)

Vegetable Antipasto
氷冷18か月熟成メ―クイーン
パルミジャーノ・レッジャーノのフォーム

Marinated Salmon
with Seasonal Root Vegetables (farm to table)
冬の農園から色鮮やかな野菜 (farme to table)
サーモンマリネ　白いオリーブオイル

Spicy Roasted 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

Steamed Mushrooms and Abalone, Cartoccio Style
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

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+2000

Cheese Cake with Berries Ice Cream
白いレアチーズケーキ ベリーアイスと柚子のホワイトソース

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。