

JACK's KITCHENでは
シーズナルバーガー(季節の創作バーガー)をメインディッシュに
前菜からデザートまで約5品をゆっくりお楽しみいただく
コーススタイルディナーをご提案しています

- 基本スタイルは前菜、スープ、メイン、サイドディッシュ
デザート(コーヒー付き)です
メインに合わせて品数などが変わることもあります
- 4週間ごとにメニューが替わります
- 全体のボリュームは少なくはありません。当店を初めて
ご利用いただく方で食べきれるか不安がある場合は
まずは席のみ予約でのご利用をおすすめします
- シーズナルバーガーはビジュアル、使用するバンズ(パン)
パティなどが、普段当店でご提供しているメニューと
大きく異なることも多いです。完全予約制だから可能な
独創性の高いメニューをお楽しみくださいませ。

Seasonal dinner course

8月25日~9月17日のメニュー

前菜Ⅰ

ナスのマリネ

みずみずしいナスのハーブオイルマリネ

前菜Ⅱ

マヨタマ

半熟卵と自家製マヨネーズソース

メインディッシュ

シーズナルバーガー

サイドディッシュ付き

次のページで詳しくご紹介します

デザート

とろけるプリン

クリーミーな濃厚プリン

コーヒー・紅茶付き

おひとり様 ¥2750(税込み)

Seasonal dinner burger

シーズナルバーガー

オニオングラタンバーガー

昨年ご好評いただきましたオニグラバーガー
今年も登場です!

フランスパンのようなクリスピーな食感の
パンに自家製オニオンスープをしみ込ませ
ビーフパティを挟んでバーガーに仕立てます

チーズを乗せてオーブンでこんがり焼いて
ありますので熱々のうちにお召し上がりください

使用食材・・・クリスピーバンズ、ビーフパティ、
オニオン、チーズ

シーズナルバーガー用サイドディッシュ

【エリンギソテー】

独特な食感のエリンギ
焼いてバルサミコソースをまとわせます
濃厚なオニグラバーガーの箸休めに

代替メニューのご用意もございます
お好みやアレルギー等で下記メニューへ変更を
希望される場合は予約時にお知らせください。

前菜 …… ハウスサラダ
日替わり野菜の盛り合わせサラダ

スープ …… トマトコンソメスープ
酸味を抑えたトマトベーススープ

メイン …… グランドメニューに掲載のバーガー
または プレミアムバーガー
※コース代金¥3,000となります

デザート…… ベイクドチーズケーキ(低糖質タイプ)
アイスクリーム(ヴィーガンタイプ)

サイドディッシュはメインに合わせてご用意します

【シーズナルバーガーご注文の方】
前ページのメニューをご用意します。
変更ご希望の場合は当日お申しつけください

【その他のバーガーご注文の方】
メニューリストより当日お好きなものを選択していただきます(一部有料)

