

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

10月20日~11月12日のメニュー

前菜

梨とマスカルポーネのサラダ

甘くてジューシーな梨のポテトサラダ風

スープ

オイスターチャウダー

牡蠣入りのチャウダー

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

パンプキンプリンケーキ

10月中はハロウィン、11月はサンクスギビングのあしらいで

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

栗とりんごのポワレバーガー

シーズナルバーガーとしては久しぶりの
フルーツバーガーが登場です

ほっくりとした栗をりんごと一緒に
バターで蒸し焼きにしてパティに乗せます

使用食材・・・レギュラーバンズ、ビーフパティ
栗とりんごのポワレ

シーズナルバーガー用サイドディッシュ

【カリフラワーのレモンハーブソース】
カリフラワーとベーコン(無添加)に
レモンハーブビネガーを合わせます
さっぱりとした味わいのに
ベーコンの旨味がアクセントになります

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(一部有料)

【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)

