

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

9月22日～10月15日のメニュー

前菜

柿とスカモルツァチーズ

焼き柿とスカモルツァチーズ

スープ

栗とポルチーニのポタージュ

秋らしい食材でほっこりポタージュ

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

ぶどうタルト

さっくりタルトに季節のぶどうと赤ワインクリームを乗せて

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

プルドきのこバーガー

秋の食材の代表きのこ
バーガーのメイン具材としてエリンギとしめじを、
サイドディッシュにえのきを使います

"プルドきのこ"とは・・・
エリンギを細く裂いてBBQソースで味付けした
プルドポークのようなきのこのデリです

使用食材・・・レギュラーバンズ、レタス、ビーフパティ、
プルドきのこ

シーズナルバーガー用サイドディッシュ

【コールスロー&揚げえのき】
細くてシャキシャキしたえのきを素揚げにして
カリッと仕上げた揚げえのきはバーガーの具材として
これまでに何度か登場した人気食材
そのままでもバーガーに加えても!

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)

