

## ボリュームを調整するには？

4名様以上でご来店の場合は対象外とさせていただきます

### ●サイドディッシュで調整する

各バーガーにはサイドディッシュが1品付きます (一部追加料金がかかります)

ボリューム少なめにしたい方はボリューム軽めのサイドディッシュをお選びください

ボリュームがたっぷりほしい方は2品以上に追加できます(単品価格を追加してください)

### ●ビーフパティを追加する

下記のメニューはパティの追加ができます +¥305

ジャックスバーガー ・ メキシカンチリ ・ ベーコンチーズベーシック ・ ハワイアン

"食材の組み合わせを楽しむハンバーガー"をコンセプトにメニュー作りをしています。

パティの追加は調和が損なわれることがありますので予めご理解ください

### ●バーガーを追加する

おひとりで2種類以上のバーガーを食べ比べたい時、たっぷり食べたい時にご利用ください

追加のバーガーは単品(前菜・サイドディッシュ無し)でご提供いたします

単品価格:各メニュー表記の金額から400円引き

---

### ●自家製パンズについて

1食あたりのパン生地量はどのパンズもほぼ同じです

各メニューごとに最適なパンを選び使用しております

レギュラーパンズ …… 外はさっくり中はふんわり シンプルで食べ飽きないパン

乳・卵使用 詳細は左ページでご確認ください

クリスピーパンズ …… フランスパンのようなザクザクとした外皮 ゴーダチーズと

共にブラックオリーブやハラペーニョなどを加えています

角食パン …… レギュラーパンズと同じ生地を10センチ角の食パン型で焼き

4センチの厚切りにして使用しています

スパイスシナモンロール …… 甘さを抑えてペッパーを効かせたオリジナルレシピ

シナモンロールバーガーに使用しています

メープルマフィン …… メープルシロップ粒入りのイングリッシュマフィン

アンバーマフィンバーガーに使用しています

セサミオーツ …… オーツ麦ブランを使用した低糖質パン 糖質約28gカット

レギュラーパンズを使用したバーガーはセサミオーツに変更できます

※店内飲食メニューでは追加料金はいただいておりません