

# Fruit Hamburger

フルーツの甘みや酸味をアクセントにしたハンバーガー3種  
ジャックスキッチンが得意とするカテゴリです



当店のおすすめメニュー

ジャックスバーガー ..... ¥1,580

## JACK's Burger

自家製ピーナツバターの香ばしい風味とバナナの甘味、ベーコンの塩味がマッチング  
初めてご来店の方にぜひ召し上がっていただきたい当店の看板メニューです

レギュラーバンズ・レタス・トマト・ビーフパティ・バナナ・ベーコン・チェダーチーズ・ピーナツバター  
bun, lettuce, tomato, beef patty, banana, bacon, cheese, peanut butter

オレンジとグリーンペッパー ..... ¥1,620

## Orange & green pepper

甘酸っぱいオレンジの果肉をゴーダチーズ、サワークリーム、グリーンペッパーの塩漬け(胡椒の未熟果)と  
合わせバルサミコクリームをかけます。グリーンペッパーを噛み締めた時の辛味がクセになります。

レギュラーバンズ・レタス・ビーフパティ・オレンジ果肉・グリーンペッパー・ゴーダチーズ・サワークリーム  
bun, lettuce, beef patty, orange, green pepper, gauda cheese

AbbbC(エービーシー)バーガー ..... ¥1,680

## ジャックスキッチンが作るクセが強めのABCバーガー

名古屋らしいAといえば"あんこ" そこに合わせるBはベーコン、ブルーチーズ、バター  
Cはジャックスキッチンらしくフルーツのクランベリー。

ご来店3度目くらいの方におすすめしたいメニューです。

レギュラーバンズ・レタス・ベーコン・ビーフパティ・あんこ・ブルーチーズ・バター・クランベリー  
bun, lettuce, beef patty, sweet bean paste, gorgonzola cheese, butter, cranberry

レギュラーバンズのバーガーはセサミオートバンズに変更できます  
ごまをたっぷりトッピングした香ばしい風味 オーツ麦ブラン使用の低糖質パン  
詳細はINFORMATIONページ

ビスポークシリーズ

## Hamburgers used bespoke bun

各メニュー専用の個性的なパンを使用した ビスポークシリーズ  
自家製パンだからこそ可能な独創的なメニューが並びます

ナイフとフォークで食べるオープンスタイルバーガー

グレイスバーガー ..... ¥1,620

(オープンスタイルベーコンエッグ)

bacon & egg with sliced bread

バンズ生地を食パン型で焼き上げ厚切りに。

パティ、ベーコン、名古屋コーチン半熟卵、  
カシスマスタード入りマヨネーズをトッピングしています

sliced bread, beef patty, bacon,  
soft boiled egg, mayonnaise



名古屋コーチン  
半熟卵にカシス  
マスタード入り  
マヨネーズソース

デザートのような組み合わせ

シナモンロールバーガー ..... ¥1,620

Cinnamon roll burger

シナモン・ナツメグ・ジンジャーなどのミックススパイスを使った自家製スパイスシナモンロールで  
ビーフパティとリンゴソテーをサンド。シナモンペーストにはお砂糖が入っていますのでパンは少し甘い  
ですがスイーツや菓子パンほどの甘さではありません

スパイスシナモンロール・ビーフパティ・りんご  
Cinnamon roll, beef patty, apple

琥珀色のメープルシロップ入りイングリッシュマフィン

アンバーマフィンバーガー ..... ¥1,680

Bacon cheese with Maple flavored English muffin

メープルシロップ風味のイングリッシュマフィンを使用。無添加ベーコンを少し厚めに  
スライスしチェダーチーズと一緒にパティにトッピングした食べ応えしっかりバーガー

メイプルマフィン・レタス・ビーフパティ・ベーコン・チェダーチーズ・ブラックペッパー  
Maple flavored english muffin, beef patty, bacon, cheddar cheese,



ベーコンチーズ

## Bacon and Cheese

ジャックスキッチンにいらしたなら、オリジナリティのあるメニューを召し上がっていただきたい!  
オーソドックスな具材の組み合わせをゴーダチーズ入りのクリスピーパンでアレンジした  
ブラックとグリーンが断然おすすめです

濃厚カマンベール

クリスピーブラック ..... ¥1,680

(ブラックオリーブ入りクリスピーパンのベーコンチーズ)

**Black olive & gouda cheese**

ブラックオリーブとゴーダチーズ入りのフランスパン風クリスピーパンズ使用  
具材はベーコンとカマンベールチーズを乗せています

オリーブ&チーズ入りクリスピーパンズ・レタス・トマト

ビーフパティ・カマンベールチーズ・ベーコン

bun, lettuce, tomato, beef patty, cheese, bacon, black olive



クリスピーなパンに  
チーズ&オリーブ入り

ハラペーニョの辛さがクセになる!

クリスピーグリーン ..... ¥1,580

(ハラペーニョ入りクリスピーパンのベーコンチーズ)

**Jalapeno pickles & gouda cheese**

ハラペーニョとゴーダチーズ入りのフランスパン風クリスピーパンズ使用  
パティにはベーコンとチェダーチーズを乗せています

店主お気に入りのメニューなのでちょっとお値打ちにしています

ハラペーニョ&チーズ入りクリスピーパンズ・レタス・トマト・ビーフパティ・チェダーチーズ・ベーコン

bun, lettuce, tomato, beef patty, cheese, bacon, black olive

ベーコンチーズバーガー (ベーシック) ..... ¥1,620

**Bacon & cheddar cheese burger**

スライスベーコンとチェダーチーズのオーソドックスなバーガー

レギュラーパンズ・レタス・トマト・ベーコン・ビーフパティ・チェダーチーズ・ブラックペッパー

bun, lettuce, tomato, bacon, beef patty, cheddar cheese

# Hamburger with cheese

チーズがメインのハンバーガー

ゴルゴンゾーラバーガー ..... ¥1,680

## Gorgonzola cheese burger

ビーフパティとゴルゴンゾーラチーズのみのシンプルな構成です

レギュラーバンズ・レタス・ビーフパティ・ゴルゴンゾーラチーズ  
bun, beef patty, gorgonzola cheese

ハニーレモン  
ソースを添えて  
ご提供します



# Fusion hamburgers

多国籍なハンバーガー

## Japanese

焼きねぎとモッツアレラチーズバーガー ..... ¥1,620

## japanese leek & mozzarella cheese

焦がし醤油の風味と柚子胡椒マヨネーズの辛みが効いた和テイストバーガー

レギュラーバンズ・レタス・ビーフパティ・焼きねぎ・モッツアレラチーズ・醤油・柚子胡椒マヨネーズ・かつお節  
bun, beef patty, japanese leek, mozzarella cheese, soy sauce, yuzu pepper

## Mexican

メキシカンチリバーガー ..... ¥1,620

## Chili meat burger

自家製チリポークがたっぷり 辛味が苦手な方はご遠慮ください

レギュラーバンズ・レタス・トマト・コーン・ビーフパティ・チリポーク・サワークリーム・ハラペーニョ  
bun, lettuce, tomato, corn, beef patty, chili meat sauce, sour cream, jalapeno

## Italian

マルゲリータバーガー ..... ¥1,580

## Margherita burger

自家製トマトソースとモッツアレラチーズをトッピングしたあっさりとしたバーガーです

ブラックオリーブとバジルソースもトッピングしたピッツァ風のテイスト

レギュラーバンズ・トマトソース・ビーフパティ・モッツアレラチーズ・ブラックオリーブ・レタス・バジルソース  
bun, tomato sauce, beef patty, mozzarella cheese, black olive, lettuce