

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

11月17日~12月10日のメニュー

## 前菜

### クラブケーキ

アメリカ版のカニクリームコロッケ

## スープ

### ビーツのポタージュ

クリスマスカラーで楽しむスープ

## 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

### クレームダンジュ

フロマージュブランの軽いチーズケーキ  
チェリーベリーソース ラカント使用の低糖質タイプ  
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

### スパークリングホリデー

Sparkling holidays

キラキラときらめくツリーと、オーナメントに見立てた  
フルーツ、そしてレバーの赤ワイン煮の  
クリスマスバーガーです

クリスピーなキャラメルでできたツリーは  
トップのバンズをかぶせて敢えて崩して  
お召し上がりください

使用食材・・・レギュラーバンズ、ビーフパティ  
フルーツ(いちご、キウイ、りんご、オレンジなど)  
鶏レバー、クリスピーキャラメル(砂糖、ビネガー)

## シーズナルバーガー用サイドディッシュ

### 【野菜のロースト アーモンドバターソース】

野菜の種類は日によって変わります  
アーモンドとケイパーをバターと合わせたソースは  
ローストした野菜との相性抜群です

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  
※ダブルバーガーは¥3,300、ダブルチーズは¥3,400

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)

