

Lunch

11:00-15:30

SPECIAL

Journal Standard
DINING

L.O. 14:30

全てのメニューにBOUL'ANGEの焼きたてパン、ミニサラダ・ミニスープ、オーガニックブレンドティー(アイス)、自社焙煎コーヒー(ホット)が付きます



薪火で焼き上げた料理。素材の風味を活かし、ジューシーな仕上がりとしモーキーな香りが特徴です。

BURGERS W/ FRIES	最高のJ.S. バーガー <i>[Recommended!]</i>	2,280
	すき焼きエッグバーガー	1,880
	クリスピーフィッシュバーガー	1,980
	アメリカンステーキサンド	2,480
PASTA	薪火焼きキノコのアーリオオーリオ <i>[Recommended!]</i>	1,980
	なまり節のレモンカルボナーラ	1,880
	真蛸のプッタネスカ <i>[Recommended!]</i>	2,180
	燻製バターのリッチナポリタン	1,680
	黒毛和牛のラグータリアテッレ	2,280
FISH / MEAT	メヒコカルネアサーダ	2,480
	12種スパイスのジャークチキン	1,980
	厚切りポーク ジンジャーソース <i>[Recommended!]</i>	2,180
	真鯛のボワレ クリームソース <i>[Recommended!]</i>	2,380
	ブラッケンドフィッシュ	2,080
SALAD	贅沢サラダボウル	1,780
	生ハム / デュガスチーズ / 薪火焼きキノコ / 季節のデリ	
DESSERT	ほうじ茶バスクチーズケーキ	850
	グリルパイナップルケーキ	850
	ラム酒薫るティラミス	850
	アフォガート Made with Roasted COFFEE	700

表示価格は全て税込となります
お料理のアレルギー情報は下記QRコードからご確認いただけます



ALLERGEN INFO



INSTAGRAM



LINE

Lunch

11:00-15:30

COURSE

Journal Standard
DINING

L.O. 14:30

全てのコースメニューに
オーガニックブレンドティー(アイス)と自社焙煎コーヒー(ホット)が付きます

LUNCH COURSE 3,980

薪火焼き野菜のフムス
サワードゥブレッド

鮮魚のセビーチェ

パスタ

[PASTA]メニューからお選びください

メイン

[FISH / MEAT]メニューからお選びください

本日のデザート



BURGER COURSE 3,480

サラダボウル

カリフラワーのポタージュ

スペシャルバーガー

ベーコンジャムと柚子のスモーキーバーガー

本日のデザート



表示価格は全て税込となります
お料理のアレルギー情報は下記QRコードからご確認いただけます



ALLERGEN INFO



INSTAGRAM



LINE