

Menu

DINNER

Journal Standard
DINING

17:30-23:00

L.O. 22:00

APPETIZERS

真蛸の薪焼き [Recommended]	2,380
鯉の蕈焼き	1,780
鮮魚のセビーチェ	1,580
薪火焼き野菜のフムス [Recommended]	1,480
舞茸とカリフラワーの薪火焼き	1,580
万願寺唐辛子・ししとう・オクラの薪火焼き	1,480
オリーブマリネ	580
自家製ピクルス	480
キャロットラペ&レッドキャベツコールスロー	680
フライドポテト 生ハム/目玉焼き	1,080
バクチーフライドポテト	780
ガンボスープ	880
薪火焼きソーセージ	1,580
ビーフタルタル [Recommended]	2,680
チーズ盛り合わせ	2,480
生ハムの盛り合わせ	2,480

BURGERS
W/ FRIES

最高のJ.S.バーガー [Recommend]	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



DINNER COURSE

7,150

2.5時間ドリンク飲み放題 +2,750

鮮魚のセビーチェ | キノコの薪焼き | タコス
 鯉の蕈焼き | 黒毛和牛ランプステーキ | ガンボスープと焼きおにぎり
 本日のデザート | コーヒー または 紅茶

コースは2名様よりご注文承ります

FISH / MEAT

黒毛和牛ランプステーキ [Recommended]	4,480
USハラミステーキ	3,980
米沢豚肩ロース	2,880
ブラックエンドフィッシュ	2,280
大山鶏ムネ肉 [Recommended]	2,180
真鯛のポワレ クリームソース	2,580

PASTA

真蛸のプッタネスカ	2,180
なまり節のレモンカルボナーラ	1,880
薪火焼きキノコのアーリオオーリオ [Recommended]	1,980
黒毛和牛のラグータリアテッレ [Recommended]	2,380
燻製バターのリッチナポリタン	1,780
アングリーホットペンネアラビアータ	1,580

DESSERT

ほうじ茶バスクチーズケーキ [Recommended]	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 <small>Made with Roasted Coffee</small>	700

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スモーキーな香りが特徴です。

表示価格は全て税込となります お一人440円のテーブルチャージをいただいています(コースは除く)
 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