

APPETIZERS

真蛸の薪焼き [Recommended] 	2,380	キャロットラペ&レッドキャベツコールスロー 680	
Wood-Fired Octopus		Carrot Rápée & Red Cabbage Coleslaw	
鯉の葉焼き 	1,780	フライドポテト 生ハム/目玉焼き 1,080	
Straw-Seared Bonito		French Fries with Prosciutto & Fried Egg	
鮮魚のセビーチェ 1,580		バクチーフライドポテト 780	
Market Fish Ceviche of the day		French Fries with Cilantro	
薪火焼き野菜のフムス [Recommended] 	1,480	ガンボスープ 880	
Wood-Fired Vegetable Hummus		Gumbo	
舞茸とカリフラワーの薪火焼き 	1,580	薪火焼きソーセージ 	1,580
Wood-Fired Maitake & Cauliflower		Wood-Fired Sausage	
万願寺唐辛子・ししとう・オクラの薪火焼き 	1,480	ビーフタルタル [Recommended] 	2,680
Wood-Fired Manganji Peppers, Shishito & Okra		Beef Tartare	
オリーブマリネ 580		チーズ盛り合わせ 2,480	
Marinated Olives		Cheese Selection	
自家製ピクルス 480		生ハムの盛り合わせ 2,480	
House-Made Pickles		Charcuterie Selection	

BURGERS W/ FRIES

最高のJ.S.バーガー [Recommended] 	2,280	クリスピーフィッシュバーガー 1,980	
The Best J.S. Burger		Crispy Fish Burger	
すき焼きエッグバーガー 	1,880	アメリカンステーキサンド 2,480	
Sukiyaki Egg Burger		Classic American Steak Sandwich	

FISH / MEAT

黒毛和牛ランプステーキ [Recommended] 	4,480	ブラックエンドフィッシュ 2,280	
Japanese Black Wagyu Rump Steak		Blackened Fish Filet	
USハラミステーキ 	3,980	大山鶏ムネ肉 [Recommended] 2,180	
Grilled U.S. Skirt Steak		Daisen Chicken Breast Fillet	
米沢豚肩ロース 	2,880	真鯛のボワレ クリームソース 2,580	
Yonezawa Pork Shoulder Loin		an-Seared Red Sea Bream, Cream Sauce	

PASTA

真蛸のプッタネスカ 	2,180	黒毛和牛のラグータリアテッレ [Recommended] 2,380	
Octopus Puttanesca		Kuroge Wagyu Ragù Tagliatelle	
なまり節のレモンカルボナーラ 1,880		燻製バターのリッチナポリタン 1,780	
Smoked Skipjack Lemon Tuna Carbonara		Napolitan with Smoked Butter	
薪火焼きキノコの アーリオオーリオ [Recommended] 	1,980	アングリーホットペンネアラビアータ 1,580	
Wood-Fired Mushroom Aglio e Olio		Penne Arrabbiata (Extra Spicy)	



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。
Wood-Fired dishes that enhance natural flavors, finished juicy with a rich smoky aroma.

DESSERT

ほうじ茶 バスクチーズケーキ Hojicha Basque Cheesecake 850	グリルパイナップル ケーキ Grilled Pineapple Cake 850	ラム酒薫る ティラミス Tiramisu with a Hint of Rum 850	アフオガート Made with  Affogato 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右記QRコードからご確認いただけます
All prices are inclusive of tax. | Please scan the QR code on the right for allergen information.



ALLERGEN INFO



INSTAGRAM



LINE

Journal Standard
DINING

17:30-23:00

LAST ORDER 22:00

Dinner
Specials



Journal Standard
DINING

17:30-23:00

LAST ORDER 22:00

Dinner Course

薪火焼き野菜のフムス サワードゥブレッド
Wood-Roasted Vegetable Hummus with Sourdough Bread

鮮魚のセビーチェ
Market Fish Ceviche of the day

パスタ

Pasta

薪火焼きキノコのアーリオオーリオ | なまり節のレモンカルボナーラ | 真蠟のブッタネスカ
燻製バターのリッチナポリタン | 黒毛和牛のラグータリアテッレ
Wood-Fired Mushroom Aglio e Olio | Smoked Skipjack Tuna Lemon Carbonara | Octopus Puttanesca
Neapolitan with Smoked Butter | Kuroge Wagyu Ragù Tagliatelle

メイン

Main

メヒコカルネアサダ | 12種スパイスのジャークチキン | 厚切りポーク ジンジャーソース
真鯛のボワレクリームソース | ブラックエンドフィッシュ
Mexican Carne Asada | Jerk Chicken with 12 Spices | Thick-Cut Pork with Ginger Sauce
Pan-Seared Red Sea Bream, Cream Sauce | Blackened Fish Filet

本日のデザート

Today's Dessert

ドリンク 対象のドリンクからお選びください

Drink [Choose one drink from the selected options.]

PASTA & MAIN
COURSE

4,980

2名様よりご注文承ります
Course menus require
a minimum of two guests.



サラダボウル
Salad Bowl

カリフラワーのポタージュ
Cauliflower Potage Soup

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]
Special Burger with Fries [Smoky Burger with Bacon Jam & Yuzu]

本日のデザート

Today's Dessert

ドリンク 対象のドリンクからお選びください

Drink [Choose one drink from the selected options.]

BURGER
COURSE

4,480

2名様よりご注文承ります
Course menus require
a minimum of two guests.

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右記QRコードからご確認いただけます
All prices are inclusive of tax. | Please scan the QR code on the right for allergen information.



ALLERGEN INFO



INSTAGRAM



LINE