

Lunch Menu 11:30-14:00

スパイスとハーブで風味をひきたて 塩分控えめに素材の味を活かしています。

A SET カフェサンジャック ランチセット ¥1,870

- ◆ 本日の前菜
- ◆ 2種の焼きたてパン
- ◆ メイン (右記より1種お選び下さい)

・チキン料理 ・小田原漁港直送 魚料理
・やまゆりポーク料理 + ¥110

- ◆ 自家製ハーブバター
- ◆ 本日のスープ
- ◆ ドリンク (下記よりお選びください)



B SET カフェサンジャック リゾートセット ¥2,860

- ◆ 本日の前菜 盛り合わせ
- ◆ 2種の焼きたてパン
- ◆ アボカドのワカモレ
- ◆ 本日のチキン料理
- ◆ 本日のスープ
- ◆ 自家製デザート
- ◆ ドリンク (下記よりお選びください)

A・Bセット ドリンクメニュー

コーヒー エスプレッソ 紅茶 オーガニックジュース(オレンジ・アップル)
カフェラテ+¥55 ソイラテ+¥55
オーガニックコーヒー(HOTのみ):おかわりSサイズ ¥200 Lサイズ ¥300

◆ メインはこちらから1種お選び下さい ◆



鶏肉のグリル
セロリと人参のホワイトソース
フムス(ひよこ豆のペースト)添え



鱈のアーモンド粉焼き
カロテン豊富なにんじんソース
レンズ豆添え



やまゆりポーク肩ロースの
柔らか白ワイン煮込み

+ ¥110



”さくらチキン”
鶏むね肉とビーツ入りソース

ご注文はレジまでおこしく下さい。

Drink ドリンク (単品)

Drip Coffee

			イトイン	テイクアウト
オーガニックコーヒー	Sサイズ	HOT ¥ 360	¥ 354	
	Lサイズ	HOT ¥ 420	¥ 412	
アイスコーヒー		ICE ¥ 385	¥ 378	

Tea

アイ스티ー (アールグレイ)	ICE	¥ 385	¥ 378
ホットティー (セイロン)	HOT	¥ 440	¥ 432
オーガニックハーブティー	HOT	¥ 473	¥ 464
・カモミール・ハイビスカス・レモングラス			
あお 緑みかんレモングラスティー	HOT	¥ 495	¥ 486

Espresso Drinks

エスプレッソ	HOT	¥ 360	¥ 354
カフェラテ	HOT ICE	¥ 451	¥ 442
カフェカプチーノ	HOT	¥ 451	¥ 442
金ゴマカプチーノ	HOT ICE	¥ 460	¥ 452
ソイラテ	HOT ICE	¥ 451	¥ 442

Soft Drinks / Others

オーガニックジュース (アップル / オレンジ)	ICE	¥ 420	¥ 412
あお 緑みかんソーダ	ICE	¥ 430	¥ 422
ビネガーサイダー	ICE	¥ 473	¥ 464
あひこくさい 美穀菜スープ* (トマト / クリーム)	HOT	¥ 550	

*糖や脂肪の吸収を抑え、お腹の調子を整える機能性表示食品です。

Desert Menu デザートメニュー



桜のロールケーキ

米粉使用の桜のロールケーキ。
軽やかで華やかな味わいのロールケーキは春の人気商品です。

¥550



グルテン
フリー

オーガニックコーヒーゼリー

オーガニックコーヒーのすっきりとした後味

¥418



グルテン
フリー

キャロットとレーズンのケーキ

しっとりしたケーキにクリームチーズアイシング

¥407/¥399

グルテン
フリー



パン・デビス

蜂蜜とスパイスを使用したパウンドケーキ

¥407/¥399



有機抹茶と日本酒のケーキ

箱根山(純米酒)を使用したしっとりとしたケーキ

¥407/¥399



アッフォガート

バニラアイスクリームに熱いエスプレッソを

¥451

(バニラアイスクリーム単品 ¥352)

グルテン
フリー



季節のブリュレ

なめらかな口あたりのブリュレ
注文ごとに焼き上げ

¥462

*カフェサンジャックのスイーツ全て白砂糖不使用です。*使われるフルーツや材料は時期や季節によって変わります。 ※写真はすべてイメージです。