

Luuch 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)



やまゆりポークソテー
 温野菜と赤玉ねぎジャム

+ ¥110



チキンと
 BIOTOPIA産 筍のグリル
 ハーブソース



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)



鱈の香草パン粉焼き
 レモンソース

Luuch Menu

11:30-14:00

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

おかわりドリンク オーガニックコーヒー(HOTのみ):Sサイズ ¥200 Lサイズ ¥300

ご注文はレジまでおこしください。

Drink ドリンク (単品)

Drip Coffee

			イートイン	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 ¥ 421	¥ 413	
アイスコーヒー		ICE ¥ 421	¥ 413	

Tea

アイ스티ー(アールグレイ)	ICE	¥ 421	¥ 413
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・ペパーミント・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	¥ 424	¥ 416
あお 緑みかんソーダ	ICE	¥ 430	¥ 422
ビネガーサイダー	ICE	¥ 473	¥ 464
ひこくさい 美穀菜スープ*	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



グルテン
フリー

バスクチーズケーキ

スペインバスク地方発祥の
ベイクドチーズケーキ

¥550



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

¥473

(バニラアイスクリーム単品 ¥385)



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

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

¥473



グルテン
フリー

ローズマリーとレモンのケーキ

フレッシュローズマリーと甘酸っぱいレモンの風味

¥440/¥432

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

¥440/¥432



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

¥440/¥432

*カフェイ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。