

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 カフェサンジャック ランチセット

SET **¥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 カフェサンジャック リゾートセット

SET **¥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

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

◆ 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

Luuch Menu

11:30-14:00

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	¥ 421	¥ 413
アイスコーヒー	ICE	¥ 421	¥ 413

Tea

アイスティー(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
びこくさい 美穀菜スープ*	HOT	¥ 550	
(トマト / クリーム)			

*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



巴斯クチーズケーキ

スペインバスク地方発祥の
バイクドチーズケーキ

¥550



アッフオガート

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)



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



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



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



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。