

Lunch Menu 11:30-14:00

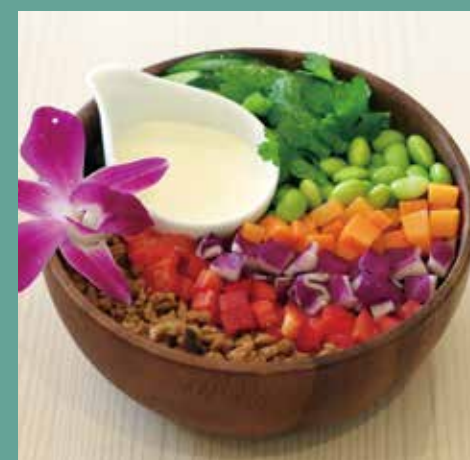
スパイスとハーブで風味をひきたて 塩分控えめに素材の味を活かしています。

カフェサンジャック ランチセット ¥1,870



- ◆ **メイン**
(下記より1種お選びください)
- ◆ **本日のサラダ**
- ◆ **2種の焼きたてパン**
- ◆ **本日のスープ**
- ◆ **自家製ハーブバター**
(通常バターに変更できます)
- ◆ **ドリンク**
(下記より1種お選びください)

サラダボール ¥880



シーザードレッシング

- ・ソイミート
- ・キュウリ
- ・パプリカ
- ・イタリアンパセリ
- ・赤キャベツ
- ・人参
- ・枝豆
- ・キャベツ
- ・アンチョビテイストのレンズ豆

メイン



鹿児島産
桜島鶏のトマトソース



小田原漁港直送の
真鯛のパイ包み
ほうれん草ソース



やまゆりポークのソテー
BIOTOPIA産ジンジャーソースと
みかんチップスを添えて

ドリンク

- ・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

Kid'sメニュー ジュース付 ¥880

土日祝限定



- ・ハンバーグ
- ・スパゲッティ
- ・ウインナー
- ・ポテト
- ・カップゼリー
- ・どうぶつパン
- ・オーガニックジュース
(オレンジorアップル)
- ※ジュース無：¥660

ご注文はレジまでおこしく下さい。

Drink ドリンク (単品)

Drip Coffee

オーガニックコーヒー Sサイズ イートイン テイクアウト **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

ビネガーソーダ **ICE** ￥430 ￥422

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

10:00~

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
バイクドチーズケーキ

￥550



ティラミス

マスカルポーネのコクと
自社のコーヒーを用いた生地が
絶妙なバランス

￥540

グルテン
フリー

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



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

グルテン
フリー



りんごとアールグレイのケーキ

キャラメル風味のりんごとアールグレイの
香り豊かなケーキ

￥440/￥432



濃厚もっちりヨーグルト (低糖)

活きたまま腸にとどくビフィズス菌NHO19™
食物繊維・オリゴ糖の相乗効果で腸活環境改善

￥418

+ ￥55 BIOTOPIA産
自家製梅ジャム

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。