

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)

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



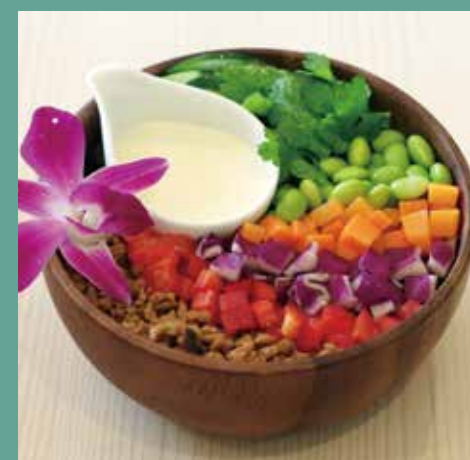
やまゆりポークのソテー
BIOTOPIA産ジンジャーソースと
みかんチップスを添えて

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

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

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) イートイン テイクアウト

Drip Coffee

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
			ミルク + ¥ 33	

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
		ミルク + ¥ 33	
オーガニックハーブティー (カモミール/ペパーミント/レモングラス)	HOT	¥ 473	¥ 464
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~

フォンダンショコラ バニラアイス添え

米粉を使用したホットデザート
とろけだす濃厚なチョコレートと
甘酸っぱいフランボワーズソース

¥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

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

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

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

*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。