

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**
(カレーライスにはつきません)
- ◆ **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)

県西地域特産 野菜たっぷり シーフードグラタンセット ¥1,780



※セット内容はランチセットと同じです 単品 ¥1,080

メイン



春満開! さくら彩カレーライス
鹿児島県産桜島どりの
グリルを添えて ※パンはつきません



小田原漁港直送の
鱈のパイ包み
ほうれん草とさくら彩ソース



やまゆりポークの
菜の花ロール
桜彩ジュレを添えて

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

土日祝限定

Kid'sメニュー ジュース付 ¥880
ジュース無 ¥660

※すべて税込価格です ※写真はイメージです

ご注文はレジまでおこしください。

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스티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
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。



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

Desert Menu

デザートメニュー
10:00~



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



濃厚もちりヨーグルト (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



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



ホワイトチョコレートと フランボワーズのケーキ

甘酸っぱいフランボワーズと
ホワイトチョコレートの相性が抜群

¥440/¥432



今月の
ケーキ

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。