

Luuch Menu 11:30-14:00

ランチセット

メイン

★下記より1つ お選びください 単品でもご注文いただけます



A BIOTOPIA産 筍のコンソメポシェと
大山どりのグリル
ジェノベーゼソース **¥2,000**
単品 ¥1,200



B 小田原漁港直送
真鯛のソテー
爽やか柑橘ソース **¥1,850**
単品 ¥1,050



C やまゆりポークのソテー
レモンマリネ
グリルキャベツ添え **¥1,900**
単品 ¥1,100



D 県西地域特産 野菜たっぷり
シーフードグラタン **¥1,900**
単品 ¥1,100

セット内容

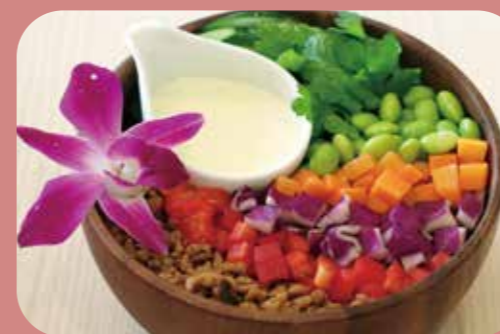


- ◆ 本日のサラダ ◆ 2種の焼きたてパン ◆ 本日のスープ
- ◆ 自家製ハーブバター 通常バターに変更できます
- ◆ ドリンク ★下記より1つ お選びください

☉ コーヒー ☉ 紅茶 ☉ カフェラテ+¥55 ☉ ソイラテ+¥55 ☞ ICE or HOT
☉ エスプレッソ HOT ☉ オーガニックジュース<オレンジ or アップル> ICE

おかわりドリンク オーガニックコーヒー HOT 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

- ・ツイミート・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 ¥880

オーガニックジュース付 <オレンジ or アップル>

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
びこくさい 美穀菜スープ* (トマト/クリーム)	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

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



アッフォガード

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)



ティラミス

マスカルポーネのkok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

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



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



グルテンフリー

**BIOTOPIA産ローズマリー香る
レモンのケーキ**

ローズマリーの香りと爽やかなレモンの
米粉のケーキ

¥418 / ¥432



グルテンフリー

**今月の
ケーキ**

パン・デビス

蜂蜜とスパイスを使用したパウンドケーキ

¥418 / ¥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。