

# THE JONES

## BREAKFAST 7am to 11am

English Muffin - Scrambled Egg - Beef Pastrami Gruyère Cheese イングリッシュマフィン・スクランブルエッグ・ビーフパストラミ グリュイエールチーズ	1,320 yen
Sticky Rice Congee - Aromatic Steamed Chicken Garlic Prawn - Slow Cooked Egg - Pickled Vegetables もち米のおかゆ・アロマティックスチームチキン ガーリックエビ・温泉卵・野菜のピクルス	1,250 yen
Jones Big Breaky Scrambled Egg - Sausage - Bacon - Sautéed Mushroom Sour Dough - Baked Tomato ジョーンズビックブレッキー スクランブルエッグ・ソーセージ・ベーコン・ソテー マッシュルーム サワードウ・バイクドトマト	2,000 yen
Jones Waffle <b>V</b> Whipped Cream - Maple Syrup Vanilla Ice Cream ジョーンズワッフル ホイップクリーム・メープルシロップ・バニラアイスクリーム	1,300 yen
Bircher Muesli <b>V</b> Tokyo Honey - Strawberry - Almond パーチャーミューズリー 東京ハチミツ・ストロベリー・アーモンド	1,250 yen

## LUNCH 11am to 5pm

### SANDWICHES

サンドイッチ

Ortiz Tuna - Chili & Lemongrass Relish Monterey Jack オルティスツナ・チリ & レモングラス レリッシュ モントレージャック	1,800 yen
Sourdough - Corned Beef - Sauerkraut Swiss Cheese - Miso Thousand Island サワードウ・コーンビーフ・ザワークラウト スイスチーズ・味噌サウザンアイランド	1,500 yen
Tortilla - Aromatic Chicken - Hummus Southern BBQ Sauce - Gruyère トルティーヤ・アロマティックチキン・フムス サウザンBBQソース・グリュイエール	1,500 yen
Sourdough - Beef Pastrami - BBQ Sauce Swiss Cheese - Mango Chutney サワードウ・ビーフパストラミ・BBQソース スイスチーズ・マンゴーチャツネ	1,500 yen
Croissant - Crab Meat - Miso Mayonnaise - Wasabina クロワッサン・クラブミート・味噌マヨネーズ・ワサビ菜	1,980 yen
Shrimp Po'Boy - Sriracha Aioli - Asian Slaw 海老ポーボーイ・シラチャーアイオリ・アジアンコールスロー	1,500 yen
Croffle New York Cheese Cake Sweet Sandwich クロッフルニューヨーク チーズケーキ スイートサンドウィッチ	1,600 yen

## JONES BURGER

ザ・ジョーンズバーガー

Beef Patty - Monterey Jack - Mango Relish Sriracha Aioli - Kimchi ビーフパティ・モントレージャック・マンゴーレリッシュ シラチャーアイオリ・キムチ	2,200 yen
---	-----------



## HOT DOG

ホットドッグ

Vegetarian Hot Dog <b>V</b> Vegan Sausage - Sautéed Mushroom - Vegan Bolognaise ベジタリアンホットドッグ ビーガンソーセージ・ソテー マッシュルーム・ビーガン ボロネーゼ	2,200 yen
--	-----------

## SOUP

スープ

Soup of the Day 本日のスープ	800 yen
---------------------------	---------

## QUICHE

キッシュ

Quiche Lorraine キッシュロレーヌ	660 yen
--------------------------	---------

Mushroom Quiche マッシュルームキッシュ	660 yen
-----------------------------	---------

## DESSERT PIZZA

デザートピザ

Granola - Valrhona White Chocolate <b>V</b> Strawberry Ice Cream グラノーラ・ヴァローナホワイトチョコレート ストロベリー アイスクリーム	1,200 yen
--	-----------

Banana - Valrhona Milk Chocolate - Vanilla Ice Cream <b>V</b> バナナ・ヴァローナミルクチョコレート・バニラアイスクリーム	1,200 yen
--	-----------

S'More - Vanilla Ice Cream スモア・バニラアイスクリーム	1,200 yen
--	-----------

## DINNER 5pm to 7.30pm

### SNACKS

スナック

Marinated Green Olive <b>V</b> グリーンオリーブのマリネ	1,400 yen
--	-----------

Pickled Vegetables <b>V</b> 野菜のピクルス	1,400 yen
--	-----------

Green Pepper Corn Sardines From The Tin - Tortilla 緑粒コシヨウ風味のサーディン缶・トルティーヤ	2,200 yen
--	-----------

Sour Dough Beef Pastrami BBQ Sauce - Swiss Cheese - Mango Chutney サワードウビーフパストラミ BBQソース・スイスチーズ・マンゴーチャツネ	1,430 yen
---	-----------

Vegetarian Nachos <b>V</b> Vegetarian Bolognaise - Avocado - Pico de Gallo - Gruyère Cheese ベジタリアンナチョス ベジタリアンボロネーゼ・アボカドピコ・デ・ガヨ・グリュイエールチーズ	1,400 yen
--	-----------

Assorted Cheese Platter <b>V</b> チーズの盛り合わせ	3,500 yen
---	-----------

Assorted Chocolated Truffles <b>V</b> トリュフチョコレートの盛り合わせ	2,000 yen
---	-----------

# BEVERAGE MENU

## SAKURA SIGNATURE DRINKS

桜シグネチャードリンク

Sakura Tea Latte 800 yen  
桜ティーラテ

Sakura Pink Lemonade 1,000 yen  
桜ピンクレモネード

Sakura Milk Shake 1,000 yen  
桜ミルクシェイク

## MOCKTAILS

モクテル

Homemade Lemonade 1,000 yen  
自家製レモネード

Long Island Black Tea 1,000 yen  
ロングアイランドブラックティー

Arnold Palmer 1,000 yen  
アーノルドパーマー

Seasonal Fruit Virgin Mojito 1,000 yen  
季節のフルーツヴァージンモヒート

Strawberry Spitzer 1,000 yen  
ストロベリースピッツァー

## JUICES & SOFT DRINKS

ジュース&ソフトドリンク

Orange Juice 800 yen  
オレンジジュース

Cranberry Juice 800 yen  
クランベリージュース

Apple Juice 1,200 yen  
長野県信州産 リンゴジュース

Golden Pineapple Juice 1,000 yen  
ゴールデンパイナップルジュース

Coca Cola 900 yen  
コカ・コーラ

Coca Cola Zero 900 yen  
コカ・コーラ ゼロ

Ginger Ale 900 yen  
ジンジャーエール

PIERRE HERMÉ PARIS 1,000 yen  
Hot Chocolate

ピエール・エルメ・パリ ホットチョコレート

## MILK SHAKES

ミルクシェイク

Breakfast Fruit Power 1,000 yen  
ブレックファースト フルーツパワー

Valrhona Jivara Lactee Milk Chocolate 1,200 yen  
ヴァローナ ジヴァラ・ラクテ・ミルクチョコレート

## COFFEE SELECTION

コーヒーセレクション

### SIGNATURE LATTE

シグネチャーラテ

Matcha Latte 950 yen  
抹茶ラテ

Hojicha Latte 950 yen  
焙じ茶ラテ

Butternut Latte 1,000 yen  
バターナッツラテ

( Soy Milk +50 yen / Almond Milk +100 yen / Oat Milk +100 yen )

### COFFEE by BIRCH COFFEE

バーチコーヒー

KIMPTON Blend 650 yen  
ブレンドコーヒー

Cold Brew 650 yen  
コールドブリュー

Nitro Cold Brew 900 yen  
ナイトロコールドブリュー

Espresso 650 yen  
エスプレッソ

Café Latte ( Hot / Iced ) 750 yen  
カフェラテ

Cappuccino 750 yen  
カプチーノ  
( Soy Milk +50 yen/ Almond Milk +100 yen / Oat Milk +100 yen )

Macchiato 750 yen  
マキアート

Mochacino 750 yen  
モカチーノ

Affogato 1,000 yen  
アフォガート

## TEA SELECTION

ティーセレクション

SALON DE THÉ Lùvond Earl Grey 650 yen  
(Hot / Iced)  
サロン ド テ ラヴォンド・アールグレイ

Ginger Peach Iced Tea 700 yen  
ジンジャーピーチアイスティー

Organic Rooibos Tea\* 750 yen  
オーガニックルイボスティー

Freshly Brewed Herb Tea\* 800 yen  
(Mint, Lemongrass)  
フレッシュハーブティー  
(ミント、レモングラス)

Chai Latte 800 yen  
チャイラテ

Matcha Affogato 1,000 yen  
抹茶アフォガート

### MIGHTY LEAF

マイティーリーフ

Black Tea - Organic Breakfast 750 yen  
紅茶 - オーガニックブレックファースト

Ginger Twist Blend\* 750 yen  
(Ginger, Lemongrass, Tropical Fruit, Mint )  
ジンジャーツイスト  
(生姜、レモングラス、トロピカルフルーツ、ミント)

Green Tea - White Orchard (Flavored Melon & Peach)  
緑茶 - ホワイトオーチャード (メロン&ピーチフレーバー)

\* Caffeine-free カフェインフリー

## ALCOHOL BEVERAGES

### BEER (ON TAP)

Suntory The Premium Malt's Master's Dream, Japan 1,200yen  
サントリーザプレミアムモルツマスターズドリーム

Hitachino Nest Beer - Yuzu Lager 900yen  
常陸野ネストゆずラガー

Snow Blanche Japan - White Ale 900 yen  
小西酒造 - スノーブロンシュ・ジャパン・ホワイトエール

### CRAFT BEER (BY THE BOTTLE)

BrewDog - Indie Pale Ale (330ml) 1,200 yen  
ブリュードッグ - インディーペールエール

BrewDog - Elvis Juice (330ml) 1,200 yen  
ブリュードッグ - エルヴィスジュース

### CHAMPAGNE

Jean Vesselle - Oeil de Perdrix NV Glass 2,000 yen  
ジャンヴェッセルウイユドペルドリNV Bottle 13,600 yen

### WHITE WINE

Valentin Zusslin - Rieslin"Orschwihr" Glass 1,100 yen  
ヴァランタンチュスラン - リースリングオルシュヴィール

### ROSE WINE

Grayasusi - Etichetta Bianca Glass 1,250 yen  
グライヤスジ - エチエッタピアンカ

### RED WINE

Domaine Jones - FITOU Glass 1,250 yen  
ドメーヌジョーンズ - フィトゥー

### ART WINE COLLECTION

アートシーンに合わせたインスピレーションなエチケットのワインたちをご用意しました。

### WHITE WINE

Marcel Deiss - Alsace Complantation Glass 1,500 yen  
マルセルダイス - アルザスコンプランタシオン Bottle 9,600 yen

### AMBER WINE

LOUIS MAURER - L'étrange Orange Glass 1,200 yen  
ルイモラー - レトランジェオランジェ Bottle 8,800 yen

Odd Lot - Red Blend Glass 1,100 yen  
オッドロット - レッドブレンド Bottle 7,200 yen

### COCKTAILS

Seasonal Gin Tonic 900 yen  
季節のジントニック

Mojito (Rum, Mint, Lime, Soda) 900 yen  
モヒート (ラム、ミント、ライム、ソーダ)

All prices quoted are subject to 15% service charge.  
表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。

No Service Charge applied on Takeout.  
テイクアウトの場合サービスチャージは頂戴いたしません。

When placing your order, please inform us of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your meal.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、ご注文の際にお申し付けくださいますようお願い致します。