THE JONES CAFE & BAR

served 8am to 11am

BREAKFAST

NY Bagel Breakfast Platter with Hashed Potato 2,800 yen
Today's Bagel - Two Kinds of Cream Cheese of the Day
Smoked Salmon - Fresh Tomato - Red Onion - Dill Relish
本日のベーグル・本日のクリームチーズ2種・ハッシュドポテト
スモークサーモン・フレッシュトマト・レッドオニオン・ディルレリッシュ

Crispy Fried Chicken 2,300 yen
Waffles - Bacon - Maple Syrup - Sweet Chili Sauce
Scrambled Eggs
クリスピーチキン・ワッフル・ベーコン・メープルシロップ
スイートチリソース・スクランブルエッグ

Oatmeal Pancakes 1,800 yen
Homemade Matcha Butter - Maple Syrup
オートミールパンケーキ・自家製抹茶バター・メープルシロップ

Toppings :

Two Sunny Side Up Eggs	目玉焼き 2個	500 yen
Bacon	ベーコン	800 yen
Hash Brown	ハッシュドポテト	500 yen
Nutella	ヌテラ	500 yen
Avocado	アボカド	800 yen

served 11am to 5pm

LUNCH
LUNCH PLATE *with SOUP & SALAD
*スープ・サラダ付きランチプレート

ADD A NY MILK SHAKE + 600 yen
Vanilla / Chocolate / Strawberry
シェイク追加
バニラ / チョコレート / ストロベリー

NY Bagel Lunch Plate 2,700 yen
ニューヨーク ベーグルランチプレート

① Choose Bagel
ベーグルを選ぶ
Plain / Everything Bagel / Sun-Dried Tomato / Pizza
プレーン / エブリシングベーグル / セミドライトマト / ピザ

② Choose Cream Cheese
クリームチーズを選ぶ
Caramel Onion / YUZUKOSHO MISO TOFU / Avocado / Pumpkin / Blueberry / Pistachio / Tuna
キャラメルオニオン / 柚子胡椒白味噌豆腐クリーム / アボカド / かぼちゃ / ブルーベリー / ピスタチオ / ツナ

③ Choose Main
メインを選ぶ
Smoked Salmon / Beef Pastrami / Boiled Shrimp / Grilled Bacon
スモークサーモン / ビーフパストラミ / ボイルドシュリンプ
グリルドベーコン

④ Choose Veggie
野菜を選ぶ
Sliced Cucumber / Sliced Red Onion / Leaf Lettuce
きゅうり スライス / レッドオニオン スライス / リーフレタス

⑤ Choose Sauce
ソースを選ぶ
Hollandaise Sauce / Sriracha Aioli / Dill Relish
オランデーズソース / シラチャーアイオリ / ディルレリッシュ

Jones Signature Croffle Lunch Plate 2,800 yen
Croffle - Bacon - Salad - Berries - Maple Syrup
ジョーンズシグネチャー クロッフルランチプレート
クロッフル・ベーコン・サラダ・ベリー・メープルシロップ

served 5pm to 9pm

DINNER

SNACKS

Cajun Spiced Mixed Nuts 600 yen
ケイジャンスパイスミックスナッツ

Marinated Olives 700 yen
オリーブのマリネ

French Fries Mayo 1,000 yen
With (Shichimi or Mentaiko Mayonnaise
フレンチフライマヨネーズ・七味マヨネーズまたは明太マヨネーズ付き

Buffalo Chicken 1,800 yen
Raclette Cheese Sauce
バッファローチキン・ラクレットチーズソース

Mozzarella Sticks 1,800 yen
Tomato Sweet Chili Sauce
モッツアレラスティック・トマトスイートチリソース

APPETIZERS

JONES Hummus Plate 1,480 yen
Hummus - Bagel Fries
ジューンズフムスプレート・フムス・ベーグルフライ

NY Style Sausage 1,580 yen
Grilled Sausage - Sauerkraut - Mustard - French Fries
ニューヨークスタイルソーセージ
グリルソーセージ２本・ザワークラウト・マスタード・フライドポテト

American Cheese Board 2,480 yen
Three Cheeses & Two Cream Cheeses - Fried Bagel Bites
本日のチーズ(３種)とクリームチーズ(２種)の盛り合わせ・ベーグルフライ

RECOMMENDED

Classic Loaded Chips 1,500 yen
Raw Ham - Olives - Jalapeno
Soy Koji Mayo - Parmesan Cheese
チップス・生ハム・オリーブ
ハラペーニョ・醤油麹マヨネーズ・パルメザンチーズ

Seasonal Loaded Chips Please Ask Our Staff
シーズナル チップス

served 5pm to 9pm

SALADS

JONES CHOPPED SALADS 1,600 yen
Romaine - Avocado - Tomato - Red Onion
Cheese - Chicken
ジョーンズ チョップドサラダ
ロメインレタス・アボカド・トマト・レッドオニオン・チーズ・チキン
* Choose Your Dressing / ドレッシングをお選びください
① Cobb Salad Dressing - Cajun Spice / コブサラダドレッシング・ケイジャンスパイス
② Buttermilk Ranch Dressing / バターミルクランチドレッシング

MAIN

JONES Fluffy Pepperoni Pizza 1,700 yen
ふわふわのフォカッチャ生地に、
ペパロニとチーズをたっぷりのせたJONES NYスタイルのピザ

Butter Chicken Curry 1,800 yen
Butter Rice - Flat Bread
バターチキンカレー・ライス・フラットブレッド

3 Hour Slow - Cooked Pork Ribs 3,280 yen
Pork Ribs - BBQ Glaze - Crispy Onion Rings
Perfect with Red Wine
3時間かけてじっくり焼き上げたポークリブ
バーベキューグレーズ・クリスピーオニオンリング

Mushroom Spaghetti 1,700 yen
House-made Mushroom Sauce
Sautéed Mushrooms - Parmesan
マッシュルームスパゲッティ
マッシュルームソース・ソテーマッシュルーム・パルメザンチーズ

Genovese with Shrimp 2,280 yen
House-made Basil Pesto - Shrimp
Cherry Tomato - Parmesan
シュリンプのジェノベーゼ
自家製バジルペスト・シュリンプ・チェリートマト・パルメザン

JONES Classic Lasagna 1,800 yen
Beef Bolognese - Mozzarella - Parmesan
牛肉のボロネーゼ・モッツアレラ・パルメザン

French Fries Mayo 1,000 yen
With (Shichimi or Mentaiko) Mayonnaise
フレンチフライマヨネーズ・(七味もしくは明太) マヨネーズ付き

DESSERTS

2pm to 9pm

The Jones NY Croffle 2,300 yen
ザ・ジョーンズ ニューヨーククロッフル

Salted Caramel Croffle 2,500 yen
塩キャラメルクロッフル

The Jones Seasonal Croffle 2,800 yen
ザ・ジョーンズ シーズナルクロッフル

8am to 9pm

NY Cheesecake 1,500 yen
ニューヨークチーズケーキ

Banana Cake with Vanilla Ice Cream 1,500 yen
バナナケーキ・バニラアイスクリーム

Apple Pie with Vanilla Ice Cream 1,500 yen
アップルパイ・バニラアイスクリーム

Gluten Free グルテンフリー
Vegetarian ベジタリアン Vegan ヴィーガン

Please note that seating is limited to maximum of 90 minutes during lunch time.
ランチタイムのお席のご利用時間を 90 分とさせていただきますので、予めご了承ください。

All prices quoted are subject to 15% service charge. No service charge applied on takeout.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。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、お体にあ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。

THE JONES

DIRTY LATTE

Dirty Chai Latte 1,100
ダーティー チャイラテ

Dirty Matcha Latte Hot/Iced 1,200
ダーティー 抹茶ラテ

PREMIUM YAME MATCHA
Made with Premium Yame Matcha
福岡県八女産プレミアム抹茶を使用

COFFEE SELECTION by OGAWA COFFEE

Kimpton Signature Blend 750
キンプトンシグネチャーブレンド

Americano 750
アメリカ―ノ

Cold Brew 750
コールドブリュー

Espresso 750
エスプレッソ

Café Latte Hot/Iced 850
カフェラテ

Cappuccino 850
カプチーノ

Flat White 850
フラットホワイト

(Skim Milk +50, Soy Milk +50, Almond Milk +100, Oat Milk +100)
(All Flavored Syrups +100)

SIGNATURE LATTES

Matcha Latte Hot/Iced 1,100
抹茶ラテ

Hojicha Latte Hot/Iced 1,000
焙じ茶ラテ

Chai Tea Latte by MIGHTY LEAF TEA Hot/Iced 1,000
チャイティーラテ

Cocoa Hot/Iced 850
ココア

Caffé Mocha Hot/Iced 900
カフェモカ

(Skim Milk +50, Soy Milk +50, Almond Milk +100, Oat Milk +100)
(All Flavored Syrups +100)

SMOOTHIES

Fruits Power 1,200
フルーツパワー
(Banana, Orange J, Pineapple J, Honey, Prune, Milk)

Green Detox 1,200
グリーンデトックス
(Avocado, Kale, Spinach, Apple J, Lemon, Elderflower)

MIGHTY LEAF TEA SELECTION
Curated by Masumi English Tea NY, Tea Consultant

ティーコンサルタント Masumi English Tea NY 監修

Black Tea - Organic Darjeeling Estate Hot/Iced 850
オーガニック ダージリン エステート
華やかな香りと滑らかな口当たり。食事にも合わせやすい上品な紅茶。

Black Tea - Organic Breakfast Tea Hot/Iced 850
オーガニック ブレックファースト ティー
コクと深みのある芳醇な紅茶。ストレートはもちろん、ミルクティーにも。

Flavored Black Tea - Earl Grey Decaf Hot/Iced 850
アールグレイ デカフェ
ベルガモット香る爽やかな紅茶。カフェインを控えたい方にもおすすめ。

Green Tea - Green Tea Tropical Hot/Iced 850
グリーンティー トロピカル
パイナップルやヤグルマギクを加えた、爽やかでフルーティーなフレーバーティー。

Herbal Infusion - Organic African Nectar Hot/Iced 850
オーガニック アフリカン ネクター
南アフリカ産ルイボスに花々をブレンド。甘く華やかな香りが広がるハーブティー。

NY MILK SHAKES

Vanilla / Chocolate / Strawberry 1,200
バニラ / チョコレート / ストロベリー

MOCKTAILS

Seasonal Virgin Mojito 1,200
季節のヴァージンモヒート

JONES Lemonade 1,200
ジョーンズレモネード

Matcha Nocturne 1,200
抹茶ノクターン
(Matcha, Mascarpone, Fresh Cream
Chocolate Syrup, Oat Milk, Salt)

Lavender Garden 1,200
ラベンダーガーデン
(Shiso, Lavender, Grapefruit, Tonic)

ALCOHOL

Seasonal Gin Tonic 1,200
季節のジントニック

Mojito 1,200
モヒート

Draft Beer - Suntory “Master’s Dream” L : 1,800 yen S : 1,100 yen
サントリー “マスターズドリーム”

JAPANESE CRAFT BEER

Session Ale - TOKYO BLUES L : 2,000 yen S : 1,200 yen
トウキョウブルース
爽やかな柑橘香と軽やかな飲み口が特徴。バランスの取れた味わいで、食事との相性も抜群です。

Setouchi Weizen L : 2,000 yen S : 1,200 yen
瀬戸内ヴァイツェン
フルーティーな香りと柔らかな口当たりで、小麦麦芽由来のまろやかな味わいです。

ALCOHOL
APEROL SELECTION

Aperol Spritz 1,300
アペロールスプリッツ
(Aperol, Sparkling Wine, Soda)

Soho Spritz 1,300
ソーホースプリッツ
(Aperol, Peach, Sparkling Wine, Soda)

Ape Ora Tea 1,300
アペ オレ ティー
(Aperol, Orange, Ice Tea)

Venice Mojito 1,450
ヴェネチアン モヒート
(Campari, Soda, Orange, Mint)

Aperol Negroni 1,400
アペロール ネグローニ
(Gin, Aperol, Sweet Vermouth)

JACK DANIEL HIGH BALL SELECTION

Jack Daniel High Ball 1,300
ジャックダニエル ハイボール
(Jack, Soda)

Apple Bee Jack 1,300
アップルビージャック
(Jack, Apple J, Honey, Soda)

Citrus Jack Highball 1,300
シトラスジャック ハイボール
(Jack, Citrus, Syrup, Soda)

Jack Sparrow 1,300
ジャックスパロウ
(Jack, Passion Fruit Syrup, Lime, Soda)

GLASS WINE

Louis Pommery California Brut NV 1,800
ルイ・ポメリー カリフォルニア

Today’s Organic Wine 1,800
本日のオーガニックワイン

Please note that seating is limited to maximum of 90 minutes during lunch time.
ランチタイムのお席のご利用時間を 90 分とさせていただきますので、予めご了承ください。

All prices quoted are subject to 15% service charge. No service charge applied on takeout.
表記料金に、サービスチャージ 15%を別途申し受けます。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、お体にあ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。