



JANU

MERCATO



BREAKFAST MENU

8am – 11am (L.O 10.30am)

BREAKFAST SET

JANU MERCATO BREAKFAST SET

4,200

ジャヌ メルカート ブレックファースト セット

YOGHURT & GRANOLA (V/D/N)

ヨーグルトとグラノーラ

GREEN SALAD, WHITE BALSAMIC DRESSING (VG)

グリーンサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

CHOICE OF 1 MAIN DISH 以下よりおひとつお選びください

AVOCADO TOAST

RED CABBAGE RAPEE, POACHED EGG, ROASTED CUMIN SEED, LIME (V/G)

アボカドトースト

レッドキャベツラペ ポーチドエッグ ローストクミンシード ライム

CROISSANT SANDWICH

MARINATED SALMON, TROUT ROE, RICOTTA, ROCKET SALAD, LEMON (D/G)

クロワッサンサンド

サーモンマリネ 鱈のいくら リコッタチーズ ルッコラ レモン

FOCACCIA SANDWICH

CAPONATA, CHICKEN BREAST, GENOVESE SAUCE, RACLETTE (D/G)

フォカッチャサンド

カポナータ 鶏ムネ肉 ジェノベーゼソース ラクレット

BAKED APPLE CREPE

FRESH FRUITS, BUTTER, MAPLE SYRUP, APPLE SAUCE, SOY MILK CREAM

(V/D/G)

ベイクドアップルクレープ

フレッシュフルーツ バター メープルシロップ リンゴソース 豆乳クリーム

CHOICE OF 1 CUP OF COFFEE OR TEA 以下よりおひとつお選びください

JANU TOKYO ORIGINAL BLEND COFFEE

ESPRESSO / CAFFE LATTE / CAPPUCINO

ジャヌ東京 オリジナルブレンドコーヒー

エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ

JANU TOKYO ORIGINAL BLEND TEA

EARL GREY / APPLE CHAMOMILE / ROSE MINT

ジャヌ東京 オリジナルブレンドティー

アールグレイ / アップルカモミール / ローズミント

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.

(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N)ナッツ、(G)グルテンを含むメニューでございます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

BREAKFAST A LA CARTE

BREAKFAST A LA CARTE ブレックファースト アラカルト

BAKERY SELECTION 1,300
ベーカリーセクション

CHOICE OF 2 BREAD 以下よりおふたつお選びください
CROISSANT (V/G) / PAIN AU CHOCOLAT (V/G) / SOURDOUGH (VG/G)
クロワッサン / パンオショコラ / サワードゥ

YOGHURT & GRANOLA (V/D/N/G) 1,200
ヨーグルトとグラノーラ

GREEN SALAD, WHITE BALSAMIC DRESSING (VG) 2,100
グリーンサラダ ホワイトバルサミコドレッシング

FRUIT PLATE (VG) 2,800
フルーツプレート

BAKED APPLE CREPE 2,800
FRESH FRUITS, BUTTER, MAPLE SYRUP, APPLE SAUCE, SOY MILK CREAM (V/D/G)
ベイクドアップルクレープ
フレッシュフルーツ バター メープルシロップ リンゴソース 豆乳クリーム

MASCARPONE PANCAKES MIXED BERRIES, MAPLE SYRUP (V/D/G) 2,800
マスカルポーネ風味パンケーキ
ミックスベリー メープルシロップ

AVOCADO TOAST 2,800
RED CABBAGE RAPEE, POACHED EGG, ROASTED CUMIN SEED, LIME (D/G)
アボカドトースト
レッドキャベツラペ ポーチドエッグ ローストクミンシード ライム

FOCACCIA SANDWICH 3,000
CAPONATA, CHICKEN BREAST, GENOVESE SAUCE, RACLETTE (D/G)
フォカッチャサンド
カポナータ 鶏ムネ肉 ジェノベーゼソース ラクレット

CROISSANT SANDWICH 3,300
MARINATED SALMON, TROUT ROE, RICOTTA, ROCKET SALAD, LEMON (D/G)
クロワッサンサンド
サーモンマリネ 鱈のいくら リコッタチーズ ルッコラ レモン

LUNCH SET MENU

11.30am – 2.30pm

LUNCH SET MENU

- 2 COURSE 5,600 (starter, pasta or risotto)
3 COURSE 7,100 (starter, pasta or risotto or main, sweets)
4 COURSE 8,600 (starter, pasta or risotto, main, sweets)
+ Choice of Coffee or Tea

STARTERS スターター

MARINATED SEA BREAM, MUSSELS, ZUCCHINI, CLAM JUICE & MINT JELLY
真鯛のマリネ ムール貝 ズッキーニ 貝エキスとミントのゼリー

PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D/G)
カボチャのスープ 焦がしバターソース アマレッティ

PASTA パスタ

RIGATONI, PUTTANESCA, PACIFIC SAURY, EGGPLANT, HERB SALAD (G)
リガトーニ プッタネスカ サンマ 茄子 ハーブサラダ

SQUID INK LINGUINE, BOTTARGA, SQUID, MANGANJI PEPPER, MIZUNA (G)
イカ墨のリングイネ カラスミ アオリイカ 万願寺唐辛子 水菜

SWEET POTATO GNOCCHI, QUATTRO FORMAGGI, FIG, PANCETTA (D/G)
サツマイモのニョッキ クアトロフォルマッジ イチジク パンチェッタ

MAINS メイン

SAUTÉED FISH OF THE DAY, FENNEL, ONION, WHITE WINE VINEGAR SAUCE (D)
本日の鮮魚のソテー フェンネル オニオン 白ワインビネガーソース

ROASTED IWATE CHICKEN, SHISO LEAVES GENOVESE, YUZU PEPPER POWDER (G/D/N)
岩手県産いわいどりのロースト 紫蘇のジェノベーゼ 柚子胡椒パウダー

UPGRADE OPTION アップグレード

KAGOSHIMA BEEF STEAK + 3,800
SIRLOIN 120G OR TENDERLOIN 90G
鹿児島県産 中村牛ステーキ
サーロイン 120G または テンダーロイン 90G

SWEETS スイーツ

TIRAMISU (D/G)
ティラミス

TERRINE CUSTARD PUDDING, MASCARPONE CREAM (V/D)
テリーヌプリン マスカルポーネクリーム

MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG)
マCHEDニア リモンチェッロのグラニータ

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N)ナッツ、(G)グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

A LA CARTE

11.30am – 2.30pm
5pm – 10pm (L.O 9.30pm)

APPETISERS アペタイザー

RECCO STYLE FOCACCIA (V/D/G) レッコ風 フォカッチャ	3,200
WAGYU BEEF POLPETTI, TOMATO SAUCE, TOAST (D/G) 和牛のポルペッティ トマトソース トースト	3,200
FRESH VEGETABLE CRUDITE, BAGNA CAUDA (D) 新鮮野菜のバーニャカウダー	4,400
SCALLOP CARPACCIO, CELERY, FINGER LIME ホタテ貝のカルパッチョ セロリ フィンガーライム	4,400
VEAL VITELLO TONNATO, TUNA SAUCE, CAPERS (D/G) 仔牛のヴィテットンナート ツナソース ケッパー	4,500
JAPANESE CURED HAM (D) PARMESAN, PICKLED VEGETABLES 国産生ハム パルメザンチーズ 自家製ピクルス	4,500
GUNMA PREFECTURE KAWABA BURRATA, MARINATED OLIVES (V/D) 群馬県川場村産ブッラータチーズ オリーブのマリネ	4,800
ARTISAN CHEESE SELECTION, SOURDOUGH BREAD (V/D/G) チーズセレクション サワードゥブレッド	5,300
MERCATO SEAFOOD TOWER (2-TIER/3-TIER) (D/N) LOBSTER, SCALLOP, KING CRAB SALMON, MUSSELS, PRAWNS メルカートシーフードタワー (2段/3段) ロブスター ホタテ貝 タラバガニ サーモン ムール貝 海老	21,800 / 31,000

SALADS & VEGETABLES サラダ & ベジタブル

ORGANIC BABY LEAF SALAD WHITE BALSAMIC DRESSING (VG) オーガニックベビーリーフのグリーンサラダ ホワイトバルサミコドレッシング	2,100
ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY SALAD, PARMESAN 12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR (D/G) ロメインレタス アンチョビのサラダ パルメザン 12年熟成バルサミコビネガー	2,900
PANZANELLA CHESTNUTS, JAPANESE PEAR, LOTUS ROOT, MUSHROOM (VG/G) パンツァネッラ 栗 和梨 蓮根 マッシュルーム	3,500
ROASTED BEETROOTS FRESH CHEESE SAUCE, HAZELNUTS, CUMIN (V/D/N) ビーツのロースト フレッシュチーズソース ヘーゼルナッツ クミン	3,500
GUNMA PREFECTURE KAWABA MOZZARELLA TOMATO, BASIL, QUINOA & SPROUTED LENTIL SALAD (V/D) 群馬県川場村産モッツアレラ トマト バジル キヌアと発芽レンズ豆のサラダ	3,700
JAPANESE RADISH & PANCETTA BOLLITO POACHED EGG, PECORINO, TRUFFLE (D) 大根とパンチェッタのボリート ポーチドエッグ ペコリーノ トリュフ	4,800

SOUP スープ

ORGANIC TOMATO MINESTRONE, GARLIC TOAST (V/D/G) オーガニックトマトのミネストローネ ガーリックトースト	2,500
PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D/G) カボチャのスープ 焦がしバターソース アマレッティ	2,900
CACCIUCCO ALLA LIVORNESE FISH, CLAMS, MUSSELS, SHRIMP, SCALLOPS (SERVES 2) (G) リボルノ風 カッチュッコ 鮮魚 アサリ ムール貝 海老 ホタテ貝 (2名さま分)	5,500

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N) ナッツ、(G) グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

PASTA パスタ

TONNARELLI CARBONARA, PENJA BLACK PEPPER (D/G) トンナレッリ カルボナーラ ペンジャ産ブラックペッパー	3,800
CANNELLONI, SPINACH & RICOTTA, WHITE SAUCE (V/D/G) カネロニ ホウレン草 リコッタチーズ ホワイトソース	3,800
CONCHIGLIE, BROCCOLI RAGU, SQUID, BREADCRUMBS (G) コンキリエ ブロッコリーラグー アオリイカ パン粉	4,100
SWEET POTATO GNOCCHI, QUATTRO FORMAGGI, FIG, PANCETTA (D/G) サツマイモのニョッキ クアトロフォルマッジ イチジク パンチェッタ	4,100
RIGATONI, JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G) リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ	4,400
SPAGHETTI, HAMAGURI CLAM, LEMON, SEMI-DRIED TOMATO (G) スパゲッティ ハマグリ レモン セミドライトマト	4,800
LINGUINE ARRABBIATA, KING CRAB, OREGANO (G) リングイネ アラビアータ タラバガニ オレガノ	5,600
TAGLIATELLE, SEA URCHIN CREAM, AOSA SEAWEED (D/G) タリアテッレ 雲丹 クリームソース あおさ海苔	6,300

RISOTTO リゾット

TOMATO RISOTTO, MOZZARELLA, BASIL (D) トマトリゾット モッツアレラ バジル	3,200
MUSHROOM RISOTTO CURED HAM, GINKGO NUTS, KALE, TIMUR PEPPER (D/N) 茸のリゾット 生ハム 銀杏 ケール ティムールペッパー	4,100
SEAFOOD RISOTTO, SHRIMP, SCALLOP, SQUID, ZEPPOLINI シーフードリゾット 海老 ホタテ貝 アオリイカ ゼッポリーニ	4,800

MAINS メイン

CAULIFLOWER STEAK TARRAGON PESTO, PICKLED RED ONIONS, WALNUTS (VG/N) カリフラワーのステーキ タラゴンペスト 赤玉葱のピクルス 胡桃	3,500
VEGAN EGGPLANT LASAGNA (VG/G) 茄子のヴィーガンラザニア	3,800
FUJISAN SALMON TROUT BREADCRUMBS, ORANGE, FENNEL SALSA VERDE (G) 富士山サーモンのパン粉焼き オレンジ フェネルのサルサヴェルデ	5,500
SAUTÉED FISH OF THE DAY VERMOUTH, FRESH HERBS, ROASTED WATER BAMBOO SHOOT (D/N) 本日の鮮魚の香草蒸し ベルモット フレッシュハーブ マコモダケのロースト	6,200
TOKYO SHAMO CHICKEN CACCIATORA GRILLED BREAST & GIZZARD, AGED BLACK GARLIC & LIVER PASTE, MASHED POTATO (D/G) 東京しゃものカチャトーラ 胸肉と砂肝のグリル 黒ニンニクとレバーのペースト マッシュドポテト	6,800
LAMB RACK & PUMPKIN AGRODOLCE, RADICCHIO, OLIVE 仔羊背肉とカボチャのアグロドルチェ ラディッキオ オリーブ	8,600
VEAL OSSOBUCO, SAFFRON RISOTTO (D) 仔牛すね肉のオッソブッコ サフランリゾット	10,100
KAGOSHIMA BEEF STEAK, POLENTA GRATIN (D) SIRLOIN 280G OR TENDERLOIN 180G 鹿児島県産 中村牛ステーキ ポレンタのグラタン サーロイン 280G または テンダーロイン 180G	16,800
SIDE DISHES サイド ディッシュ	
ROASTED POTATO, ROSEMARY, GARLIC (VG) ローストポテト ローズマリー ガーリック	1,700
CAPONATA SICILIANA (VG) シシリア風 カポナータ	1,800
SAUTÉED JAPANESE MUSHROOM, BALSAMIC VINEGAR (VG) 国産茸のソテー バルサミコビネガー	2,300
BAKED VEGETABLES (VG) 焼き野菜の盛り合わせ	2,500

SWEETS スイーツ

ICE CREAM / SORBET (2 SCOOPS) VANILLA, CHOCOLATE, SALTED CARAMEL OR MATCHA ICE CREAM RASPBERRY OR LEMON SORBET (V/D/G) アイスクリーム / シャーベット (2 スクープ) バニラ チョコレート 塩キャラメル または 抹茶のアイスクリーム ラズベリー または レモンのシャーベット	1,800
TIRAMISU (D/G) ティラミス	2,100
PANNA COTTA, GRAPE SAUCE (D) パナコッタ 葡萄ソース	2,100
TERRINE CUSTARD PUDDING, MASCARPONE CREAM (V/D) テリーヌプリン マスカルポーネクリーム	2,100
MACEDONIA LIMONCELLO GRANITA (VG) マチェドニア リモンチェッロのグラニータ	2,300
CHOCOLATE GANACHE TART, BASIL CREAM, RASPBERRY SAUCE (D/N/G) ガナッシュ仕立てのチョコレートタルト バジルクリーム ラズベリーソース	2,500
FIG CAKE & FIG MARMALADE, RICOTTA CREAM (V/D/N/G) トルタ ディ フィーチ イチジクのマルメラータ リコッタクリーム	2,500

DINNER COURSE MENU

5pm – 10pm (L.O 8.30pm)

DINNER SET MENU

PASTA DINNER COURSE 9,800
4 COURSE (starter, soup, pasta, sweets)
+ Choice of Coffee or Tea

STARTER スターター

PANZANELLA
CHESTNUTS, JAPANESE PEAR, LOTUS ROOT, MUSHROOM (VG/G)
パンツァネッラ 栗 和梨 蓮根 マッシュルーム

SOUP スープ

PUMPKIN SOUP, BROWN BUTTER SAUCE, AMARETTI (V/D/G)
カボチャのスープ 焦がしバターソース アマレットィ

PASTA パスタ

SWEET POTATO GNOCCHI, QUATTRO FORMAGGI, FIG, PANCETTA (D/G)
サツマイモのニョッキ クアトロフォルマッジ イチジク パンチェッタ

SWEETS スイーツ

TIRAMISU (D/G)
ティラミス

PANNA COTTA, GRAPE SAUCE (D)
パannaコッタ 葡萄ソース

MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG)
マチェドニア リモンチェッロのグラニータ

MERCATO DINNER COURSE

12,700

5 COURSE (starter, soup, pasta, main, sweets)
+ Choice of Coffee or Tea

STARTER スターター

EHIME TUNA TAGLIATA, 12-YEAR AGED BALSAMIC VINEGAR, PECORINO (D/G)
だてマグロのタリアータ 12年熟成バルサミコビネガー ペコリーノ

SOUP スープ

ORGANIC TOMATO MINESTRONE (VG)
オーガニックトマトのミネストローネ

PASTA パスタ

CONCHIGLIE, BROCCOLI RAGU, CLAMS, BREADCRUMBS (G)
コンキリエ ブロッコリーラグー アサリ パン粉

TONNARELLI, JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)
トンナレリ 国産牛と白金豚のボロネーゼ

MAINS メイン

FUJISAN SALMON TROUT, BREADCRUMBS, ORANGE, FENNEL SALSA VERDE (G)
富士山サーモンのパン粉焼き オレンジ フェネルのサルサヴェルデ

ROASTED IWATE CHICKEN, SHISO LEAVES GENOVESE, YUZU PEPPER POWDER (G/D/N)
岩手県産いわいどりのロースト 紫蘇のジェノベーゼ 柚子胡椒パウダー

UPGRADE OPTION アップグレード

KAGOSHIMA BEEF STEAK +3,800
SIRLOIN 120G OR TENDERLOIN 90G
鹿児島県産 中村牛ステーキ
サーロイン 120G または テンダーロイン 90G

SWEETS スイーツ

TIRAMISU (D/G)
ティラミス

PANNA COTTA, GRAPE SAUCE (D)
パナコッタ 葡萄ソース

MACEDONIA, LIMONCELLO GRANITA (VG)
マCHEDニア リモンチェッロのグラニータ

CHEF'S DINNER COURSE

17,300

5 COURSE (starter, pasta, fish, main, sweets)
+ Choice of Coffee or Tea

STARTER スターター

ANTIPASTO MISTO (D/G)
前菜盛り合わせ

PASTA パスタ

TAGLIATELLE, SEA URCHIN CREAM, AOSA SEAWEED (D/G)
タリアテッレ 雲丹 クリームソース あおさ海苔

LINGUINE ARRABBIATA, KING CRAB, OREGANO (G)
リングイネ アラビアータ タラバガニ オレガノ

FISH フィッシュ

SAUTÉED FISH OF THE DAY,
VERMOUTH, FRESH HERBS, ROASTED WATER BAMBOO SHOOT (D/N)
本日の鮮魚の香草蒸し ベルモット フレッシュハーブ マコモダケのロースト

MAINS メイン

VEAL OSSOBUCO, SAFFRON RISOTTO (D)
仔牛すね肉のオッソブッコ サフランリゾット

UPGRADE OPTION アップグレード

KAGOSHIMA BEEF STEAK + 3,800
SIRLOIN 120G OR TENDERLOIN 90G
鹿児島県産 中村牛ステーキ
サーロイン 120G または テンダーロイン 90G

SWEETS スイーツ

CHOCOLATE GANACHE TART, BASIL CREAM, RASPBERRY SAUCE (D/N/G)
ガナッシュ仕立てのチョコレートタルト バジルクリーム ラズベリーソース

FIG CAKE & FIG MARMALADE, RICOTTA CREAM (V/D/N/G)
トルタ ディ フィーチ イチジクのマルメラータ リコッタクリーム

JUNIORS MENU

11.30am – 10pm (L.O 9.30pm)

JUNIORS A LA CARTE MENU

ジュニア アラカルト メニュー

RIGATONI	
JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)	2,700
リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ	
SPAGHETTI	
TOMATO & BASIL (VG/G)	2,100
スパゲッティ トマト バジル	
OMURICE (D)	2,600
オムライス	
MINI BURGER (D/G)	
2 PIECES	2,100
ミニバーガー2個	
SOUP OF THE DAY (V/D)	1,000
本日の スープ	

(VG) Vegan, (V) Vegetarian menu items / (D) Dairy, (N) Nuts, (G) Gluten containing menu.
(VG) ヴィーガン、(V) ベジタリアン対応メニュー / (D) 乳製品、(N)ナッツ、(G)グルテンを含むメニューでございます。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and 10% consumption tax.
上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税10%が含まれております。

JUNIORS SET MENU ジュニア セット メニュー

4,100

MAIN DISH, GREEN SALAD, SOUP(D), ICE CREAM (D/G)

+1 DRINK

メイン グリーンサラダ スープ アイスcream
(ドリンク付き)

CHOICE OF 1 OF THE FOLLOWING:

以下よりおひとつお選びください

RIGATONI

JAPANESE BEEF & PLATINUM PORK BOLOGNESE (D/G)

リガトーニ 国産牛と白金豚のボロネーゼ

SPAGHETTI

TOMATO & BASIL (VG/G)

スパゲッティ トマト バジル

OMURICE (D)

オムライス

MINI BURGER (D/G)

ミニバーガー