

# JANU GRILL

The image shows a modern restaurant interior. A long, dark wood table runs along a wall of floor-to-ceiling windows. The table is set with white plates, silverware, and several wine glasses. Black leather chairs with wooden frames are tucked under the table. The windows offer a view of a city with modern buildings and some trees. The lighting is warm and ambient, with a wooden slat ceiling. The text 'JANU GRILL' is overlaid in the center in a white, serif font.

## JANU GRILL EXCLUSIVE LUNCH COURSE

---

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

- ◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Eggs, Parmesan Cheese (D) 9,800  
シーザーサラダ ベーコン 平飼い卵 パルメザンチーズ

Or または

Garden Salad, Soy Sauce Koji & Ginger Dressing (VG/G)  
ガーデンサラダ 醤油麹と生姜のドレッシング

Or または

TOKYO X Bacon & Green Peas & Onion Quiche (D/G)  
TOKYO Xベーコングリーンピース オニオンのクッシュ

---

Spring Cabbage & Onion Soup, Whelk (D)  
春キャベツと新玉葱のスープつづ貝

---

Grilled Fish of the Day, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce  
本日の魚のグリル 芽キャベツ 柚子ソース

Choice of 1 Main Dish

メインディッシュを以下よりおひとつお選びください

- ◆ Sakurajima Pork Shoulder 140g, Smoked Paprika Chimichurri Sauce  
桜島美湯豚肩ロース スモークパプリカのチミチュリソース

Kurohana Beef Rump 100g, Green Pepper Sauce (D)  
黒樺牛ランブグリーンペッパーソース

Australian Angus Beef Sirloin 100g, Green Pepper Sauce (D) +2,000  
オーストラリア産アングスビーフサーロイングリーンペッパーソース

- ◆ Japanese Beef Rib Loin 150g, Green Pepper Sauce (D) +7,800  
褐色和牛(あか牛)リブロイングリーンペッパーソース

Choice of 1 Side Dish

サイドディッシュを以下よりおひとつお選びください

Mashed Potatoes (V/D) | Grilled Asparagus (VG)

- ◆ French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (VG)  
マッシュドポテト | アスパラガスのグリル

フレンチフライ 自家製スパイスまたはプレーン

---

Dessert of the Day (D/N/G)

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー または紅茶

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

# JANU GRILL WEEKDAY LUNCH COURSE

---

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

- ◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Eggs, Parmesan Cheese (D) 7,500  
シーザーサラダベーコン 平飼い卵 パルメザンチーズ

Or または

Garden Salad, Soy Sauce Koji & Ginger Dressing (VG/G)  
ガーデンサラダ 醤油麹と生姜のドレッシング

Or または

TOKYO X Bacon & Green Peas & Onion Quiche (D/G)  
TOKYO Xベーコン グリーンピース オニオンのキッシュ

---

Spring Cabbage & Onion Soup, Whelk (D)  
春キャベツと新玉葱のスープつづ貝

---

Choice of 1 Main Dish  
メインディッシュを以下よりおひとつお選びください

Grilled Fish of the Day, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce  
本日の魚のグリル 芽キャベツ 柚子ソース

- ◆ Sakurajima Pork Shoulder 140g, Smoked Paprika Chimichurri Sauce  
桜島美湯豚肩ロース スモークパプリカのチミチュリソース

Kurohana Beef Rump 100g, Green Pepper Sauce (D) +2,000  
黒樺牛ランプグリーンペッパーソース

---

Choice of 1 Side Dish  
サイドディッシュを以下よりおひとつお選びください

Mashed Potatoes (V/D) | Grilled Asparagus (VG)  
French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (VG)  
マッシュドポテト | アスパラガスのグリル  
マッシュドポテト | アスパラガスのグリル

- ◆ フレンチフライ 自家製スパイスまたはプレーン

---

Dessert of the Day (D/N/G)  
本日のデザート

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

## JANU GRILL WEEKDAY LUNCH SET

---

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Lunch sets include a garden salad and your choice of coffee or tea. 3,500  
Roasted Japanese Beef Rice Bowl comes with coffee or tea only.

ランチセットには、ガーデンサラダとコーヒーまたは紅茶がつきます。  
ローストビーフ丼には、コーヒーまたは紅茶のみをご用意いたします。

Beef Stroganoff, Butter Rice (D/G)  
ビーフストロガノフバターライス

Beef Curry, Steamed Rice  
Cheese, Raisin, Fried Onion (D/G)  
ビーフカレーライス  
チーズレーズン フライドオニオン

Roasted Japanese Beef Rice Bowl +500  
Avocado & Wasabi Mayonnaise, Ponzu, Parmesan Cheese (D/G)  
Minestrone (VG)

経産牛のローストビーフ丼  
アボカド山葵マヨネーズポン酢 パルメザンチーズ  
ミネストローネ

◆ Janu Burger +2,000

Beef Patty, TOKYO X Bacon, Barbeque Sauce  
Awaji Onion Slices, Tomato, Avocado, Cheddar Cheese (D/G)  
French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (VG)  
ジャヌバーガー  
ビーフパテ TOKYO Xベーコン バーベキューソース  
淡路島玉葱スライス トマト アボカド チェダーチーズ  
フレンチフライ 自家製スパイスまたは プレーン

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

# JANU GRILL WEEKEND LUNCH COURSE

---

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

- ◆ Caesar Salad, Bacon, Free-range Eggs, Parmesan Cheese (D) 8,600  
シーザーサラダベーコン 平飼い卵 パルメザンチーズ

Or または

Garden Salad, Soy Sauce Koji & Ginger Dressing (VG/G)  
ガーデンサラダ 醤油麹と生姜のドレッシング

Or または

TOKYO X Bacon & Green Peas & Onion Quiche (D/G)  
TOKYO Xベーコングリーンピース オニオンのキッシュ

---

Grilled Fish of the Day, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce  
本日の魚のグリル 芽キャベツ 柚子ソース

---

Choice of 1 Main Dish

メインディッシュを以下よりおひとつお選びください

- ◆ Sakurajima Pork Shoulder 140g, Smoked Paprika Chimichurri Sauce  
桜島美湯豚肩ロース スモークパプリカのチミチュリソース

- ◆ Japanese Beef Rib Loin 150g, Green Pepper Sauce (D) +7,800  
褐色和牛(あか牛)リブロイン グリーンペッパーソース

Kurohana Beef Rump 100g, Green Pepper Sauce (D)  
黒樺牛ランプ グリーンペッパーソース

Australian Angus Beef Sirloin, 100g Green Pepper Sauce (D) +2,000  
オーストラリア産アンガスビーフサーロイン グリーンペッパーソース

---

Choice of 1 Side Dish

サイドディッシュを以下よりおひとつお選びください

Mashed Potatoes (V/D) | Grilled Asparagus (VG)

- ◆ French Fries, Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (VG)  
マッシュドポテト | アスパラガスのグリル  
フレンチフライ 自家製スパイスまたはプレーン

---

Dessert of the Day (D/N/G)

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

## DINNER COURSE

---

### AMUSE BOUCHE

20,400

食前に一口のお楽しみを

### APPETISER

Bonito, Scallops, Watercress Sauce, Spring Vegetable Salad (D)

初鰹と帆立貝 クレソンのソース 春野菜のサラダ

### SOUP

Spring Cabbage & Onion Soup (D)

春キャベツと新玉葱のスープ

### FISH

Grilled Fish of the Day, Asparagus, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce

本日の魚のグリル アスパラガス 芽キャベツ 柚子ソース

### MAIN

Grilled Japanese Beef Tenderloin

Anchovy-Infused Mashed Potatoes, Butterbur Oil (D)

国産牛ステーキロインのグリル

アンチョビ風味のマッシュポテト フキノトウのオイル

### DESSERT

Strawberry Crème d'Anjou, Ice Cream (D/N/G)

苺のクレームダンジュ アイスクリーム

### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

## WINE PAIRING

---

A wine pairing option curated by the Chef Sommelier is available for your dinner course.

コースをご注文のお客さまには、シェフソムリエが厳選したワインペアリングをお楽しみいただけます。

### Champagne & Two-Glass Wine Pairing

7,500

乾杯のシャンパンと2種のワインペアリング

### NV Telmont Réserve Brut, Champagne, France

テルモン レゼルヴブリュット シャンパーニュ フランス

### 2024 Dunham Shirley Mays Columbia Valley Washington, U.S.A

ダンハム セラーズ シャリーメイーズ コロンビアヴァレーワシントン アメリカ

### 2022 Viña Cobos Felino Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina

ヴィーニャ コボス フェリーノ カベルネソーヴィニヨン メンドーサルゼンチン

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

## DINNER COURSE

---

### AMUSE BOUCHE

食前に一口のお楽しみを

16,800

### APPETISER

Bonito, Scallops, Watercress Sauce, Spring Vegetable Salad (D)  
初鰹と帆立貝クレソンのソース 春野菜のサラダ

### FISH

Grilled Fish of the Day, Asparagus, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce  
本日の魚のグリル アスパラガス 芽キャベツ 柚子ソース

### MAIN

Grilled Japanese Beef Sirloin  
Anchovy-Infused Mashed Potatoes, Butterbur Oil (D)  
国産牛サーロインのグリル  
アンチョビ風味のマッシュポテト フキノトウのオイル

### DESSERT

Strawberry Crème d'Anjou, Ice Cream (D/N/G)  
苺のクレームダンジュ アイスクリーム

### Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

## WINE PAIRING

---

A wine pairing option curated by the Chef Sommelier is available for your dinner course.  
コースをご注文のお客さまには、シェフソムリエが厳選したワインペアリングをお楽しみいただけます。

Champagne & Two-Glass Wine Pairing  
乾杯のシャンパンと2種のワインペアリング

7,500

NV Telmont Réserve Brut, Champagne, France  
テルモンレゼルヴブリュットシャンパーニュ フランス

2024 Dunham Shirley Mays Columbia Valley Washington, U.S.A  
ダンハム セラーズ シャリー メイズ コロンビアヴァレーワシントン アメリカ

2022 Viña Cobos Felino Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina  
ヴィーニャ コボス フェリーノ カベルネソーヴィニヨン メンドーサ アルゼンチン

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

This is the dinner a la carte menu, offers for lunch time will be limited.  
こちらはディナーのアラカルトメニューです。ランチタイムは一部メニューが異なります。

## SALAD

---

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

- ◆ Colourful Vegetable Salad, Janu Grill Style 3,200  
Shrimp, Scallop, Red Bell Pepper & Tahini Sauce  
彩り野菜のサラダ ジャヌ グリルスタイルエビ ホタテ 赤パプリカとタヒニソース
- Garden Salad, Quinoa, Candied Walnuts, Avocado 2,200  
Soy Sauce Koji & Ginger Dressing (VG/N/G)  
ガーデンサラダ キヌア キャンディーウォルナッツ アボカド  
醤油麹と生姜のドレッシング
- Caesar Salad, Bacon, Free-range Eggs, Parmesan Cheese (D) 2,800  
シーザーサラダ ベーコン 平飼い卵 パルメザンチーズ
- Cobb Salad 2,800  
Chicken Breast, Shrimp, Avocado, Boiled Egg, Tomato, Cucumber (D)  
コブサラダ  
チキンシュリンプ アボカドゆで卵 トマト キュウリ

## APPETISERS

---

- ◆ Azabu Tornado Sausage, Marjoram 2,700  
マジョラム入り 麻布トルネードソーセージ
- ◆ Octopus Ajillo 3,000  
タコのアヒージョ
- Roasted Broccoli, Tahini Sauce, Homemade Dukkah (VG/N) 2,200  
ブロッコリーのロースト タヒニソース 自家製デュカ
- Home-Smoked Salmon, Onion Purée, Onion, Cucumber, Leek Fritto (D) 2,800  
自家製スモークサーモン オニオンピューレ 新玉葱 きゅうり 西洋ネギのフリット
- Seared Tuna Carpaccio, Ponzu Sauce (D/G) 3,200  
マグロのシアード ポン酢 カルパッチョ仕立て
- HAL Caviar 50g & Potato Pancakes (D/G) 63,000  
HAL キャビア 50g とポテトパンケーキ

## SOUP

---

- ◆ Spring Cabbage & Onion Soup, Whelk (D) 2,000  
春キャベツと新玉葱のスープつづ貝
- Clam Chowder (D/G) 2,200  
クラムチャウダー
- Spring Cabbage Pot-au-Feu, Vegan Sausage (VG) 1,800  
ヴィーガンソーセージポトフ

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

## MAINS

---

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

### CHICKEN

Grilled Tamba Kurodori Chicken Leg, Diavolo Style 400g 6,800  
丹波黒どりモモ肉のスパイシーグリル ディアボロ風

### PORK

MANGEN Pork Chop 300g 7,800  
さの萬 萬幻豚ポークチョップ

### BEEF

- ◆ Special A5 Kuroge Wagyu Sirloin of the Day 180g starting at 15,000  
本日の特選A5黒毛和牛サーロイン
- ◆ Japanese Beef Rib Loin 180g 13,800  
褐色和牛(あか牛)リブロイン
- ◆ Bone-in Kuroge Wagyu Loin 1.2kg 36,000  
黒毛和牛骨付きロース
- Shimane Prefecture Matsunaga Beef Sirloin 180g 9,600  
島根県まつなが牛サーロイン (経産牛)
- Kurohana Beef Rump 180g 9,600  
黒樺牛ランプ
- Oumi Beef Ribeye 180g 15,800  
近江牛リブアイ
- Kurohana Beef Tenderloin 180g 19,800  
黒樺牛テnderロイン
- Australian Angus Beef Sirloin 180g 7,200  
オーストラリア産アンガスビーフサーロイン
- New Zealand Grass Fed Sirloin 220g 8,200  
ニュージーランド産グラスフェッドサーロイン

## SAUCES

---

Choice of 1 sauce for beef dishes, 2 sauces for pork dishes

Beef dishes come with the chef's recommended seasonal sauce and your choice of 1 sauce.

お好みのソースを、ビーフのメインには1種類、ポークのメインには2種類お選びいただけます。

ビーフはジャマ グリル特製 季節のおすすめソースと、お好みのソース1種類とともにご提供いたします。

- ◆ Green Pepper (D)      Homemade Ponzu (G)      Beef Gravy      Smoked Paprika Chimichurri (VG)  
グリーンペッパー      自家製ポン酢      ビーフグレイビー      スモークパプリカチミチュリ

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

## SEAFOOD

---

◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ

Grilled Fish of the Day, Asparagus, Brussels Sprouts, Yuzu Sauce 本日の魚のグリルアスパラガス 芽キャベツ 柚子ソース	7,200
Grilled Whole Lobster, Lemon, Organic Olive Oil カナダ産 ホールロブスターのグリルレモン オーガニックオリーブオイル	9,800

## SIDE DISH

---

Grilled Bamboo Shoot (VG) タケノコのグリル	1,800
◆ Macaroni & Cheese (V/D/G) マック & チーズ	1,800
◆ Mixed Green Leaf Salad, White Balsamic Dressing (VG) グリーンミックスリーフサラダ ホワイトバルサミコドレッシング	1,600
French Fries Choice of Homemade Spice (D/N) or Plain (VG) フレンチフライ 自家製スパイスまたはプレーン	2,000
Ratatouille (VG) ラタトゥイユ	2,000
Garlic Mashed Potatoes (V/D) ガーリックマッシュドポテト	2,200
Grilled Asparagus (VG) アスパラガスのグリル	2,400

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce - including fish, meat, dairy, fruits and vegetables - is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点などがございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。

## DESSERT

---

- ◆...Chef's Recommendation シェフのおすすめ
- ◆ Janu Grill Original Chiboust, Yuzu, Coconut, Lemon (D/N/G) 2,200  
ジャヌグリル オリジナルシブースト 柚子 ココナッツ レモン
- ◆ Grapefruit & Pistachio Sundae (D/N/G) 2,800  
グレープフルーツ&ピスタチオサンデー
- Baked Cheesecake, Berries Sauce, Whipped Cream (V/D/G) 1,800  
ベイクドチーズケーキ ベリーソースとホイップクリーム
- Vegan Chocolate Tart (VG/N/G) 2,200  
ヴィーガンチョコレートタルト

## JUNIOR MENU

---

- French Fries (VG) 1,200  
フレンチフライ
- Seafood Macaroni Gratin (D/G) 1,500  
シーフードマカロニグラタン
- Spaghetti, Beef & Pork Bolognese (D/G) 1,900  
スパゲッティ 牛肉と豚肉のボロネーゼ
- Omurice, Steamed Vegetables (D) 2,600  
オムライス 温野菜
- Deep-Fried Shrimp, Tartar Sauce (D/G) 2,900  
Choice of Rice or Milk Bread  
有頭エビフライ タルタルソース  
ライスまたはミルクパン
- Kids Hamburg Plate, French Fries, Chicken Nuggets (D/G) 2,900  
Choice of Rice or Milk Bread  
キッズハンバーグプレート フレンチフライ チキンナゲット  
ライスまたはミルクパン
- Ice Cream (V/D) 900  
Vanilla | Strawberry | Chocolate  
アイスクリーム  
バニラ | ストロベリー | チョコレート

(VG) Vegan (V) Vegetarian (D) Dairy (N) Nuts (G) Gluten

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

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you require any further information.

Our choice of suppliers and local produce- including fish, meat, dairy, fruits and vegetables- is informed by our commitment to sustainability.

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。

アレルギーやお食事の制限、ご不明な点がございましたら、お気軽にお知らせください。

私たちは、魚介類、肉類、乳製品、果物、野菜を含む食材やサプライヤーの選定において、サステナビリティへの取り組みを重視しています。