

# J\_O DINNER

¥5,500

## Dish.1

季節の一皿

セロリラブと男爵のヴェルテ 菜の花の TEMPURA AM013

香り豊かな根セロリと男爵いもをなめらかなスープに仕上げました  
菜の花のおひたし、菜の花の天麩羅と一緒に

## Dish.2

今月のディナーサラダ

温州ミカンとカラフルキャロットのサラダ SA015

5色の彩り豊かなキャロットサラダに酸味のバランスが良い温州ミカンを添えて  
イタリアのフレッシュリコッタチーズをアクセントに

&

BISTRO J\_O PIZZA

お好きなものをお選びください

## Dish.3

Menu Lineup よりお選びください

## Dish.4 or Dish.5

Menu Lineup よりお選びください

## DINNER Dessert

今月のデザート3種盛り合わせ

&

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

# BISTRO J\_O SPECIAL DINNER

¥8,500

HITO-RI-EAT ¥8,000

お一人様限定シートで特別な時間とお食事をお楽しみください



## Dish.1

季節のビストロスペシャル

Spicy Chicken プティプティバーガー AM014

BISTRO 特製スパイシーチキンを小さなハンバーガー仕立てに  
爽やかなライム香る紫キャベツのコールスローと合わせました

## Dish.2

Menu Lineup よりお選びください

&

BISTRO J\_O PIZZA

お好きなものをお選びください

## Dish.3

Menu Lineup よりお選びください

## Dish.4

Menu Lineup よりお選びください

## Dish.5

Menu Lineup よりお選びください

## DINNER SPECIAL Dessert

ビストロスーツを含む今月のデザート3種盛り合わせ

&

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

# Menu Lineup お料理をお選びください

## Dish.2

ヴィーガン ベジタブルグリーンサラダ

SA002

15種の野菜が入ったグリーンサラダ ジェノベーゼとレモンのドレッシングで  
ヴィーガンの方でもお楽しみ頂けます

生ハムとモッツアレラチーズのサラダ

SA003

イタリアン定番のサラダ 極上のモッツアレラとすりたての生ハムのマリアージュ  
全ての食材を際立てるシチリア産レモンドレッシングでさわやかに

焼きカリフラワーとチキンのサラダ

SA006

白銀の世界をイメージした真っ白なサラダ しっとり火入れをした鶏肉と  
極薄のカリフラワー濃厚なシーザードレッシングとチーズで

Meet ミートヴェリエーションサラダ

SA007

お肉好きの為のサラダ 様々なバリエーションのお肉をサラダ感覚で  
玉ねぎの甘味とシュリーの酸味を合わせたドレッシングをたっぷり

燻製サーモンとアボカドの昆布 Cobb サラダ

SA016

ハリウッドで生まれた Cobb サラダを和風スタイルに  
昆布や燻製サーモンと相性の良い生姜の香りをつけたボン酢のドレッシングで

## Dish.3

牡蠣のべベロンチーノ イカ墨を練り込んだスパゲッティ

PRO02

牡蠣の濃厚なべベロンチーノに春菊の香りをプラスしました  
イカ墨を練り込んだ漆黒の Pasta で

こだわりのコリアンニョッキ

PRO03

人気韓国料理“トッポギ”をイメージしたチーズクリームソースを  
からめたニョッキ オリジナルに調合したピリ辛醬をかけて

あざりとこのクリームスパゲッティニ

PRO05

燻製されたグアンチアールの香りと旨味に浅利の旨味が加わった  
J\_O オリジナル Pasta 半熟卵を混ぜてお召し上がりください

BISTRO COSMO カレー

PRO12

宇宙にも行ったあのカレーにインスパイアされた一品  
玉ねぎの甘味を最大限に引き出した BISTRO カレー  
オリジナルスパイスではんりのスパイシーに

## Dish.4

鮪レアカツ 焼き茄子とフレッシュトマト館

MA002

しっとりレアに仕上げたカツに香ばしい焼きナスを合わせました  
フルーツトマトを使用した中華風餡をたっぷり

オマール海老のプランチャ焼き ガラムマサラ風味

MA003

香ばしく焼き上げたオマール海老をより輝かせる6種のスパイスをまぶして

寒ヒラメと聖護院かぶのヴァポール

MA015

身のしまったヒラメと旬の聖護院かぶを蒸しあげました  
サフラン香るソースとホウレン草のビュレで

## Dish.5

北海道十勝 だるまのグリル 熟成黒酢ソース

MA006

十勝産だるまのグリルに甘味と酸味のバランスが絶妙な熟成黒酢ソースを  
合わせました バルサミコと黒酢のマリアージュをお楽しみください

松阪牛のビステッカ 本山葵

MA008

日本が誇る世界の松阪牛  
旨みがより際立つよう本山葵と岩塩でお召し上がりください

鴨ロースの低温調理 グリーンペッパーソース

MA018

低温でしっとり火を入れた鴨ロース  
早摘みした胡椒の爽やかな香りと共に

## 個室限定特別コース

(右面の Menu Lineup からお料理をお選びください)

# BISTRO J\_O PRIVATE DINNER

### Dish.1

季節のビストロスペシャル

#### Spicy Chicken プティプチバーガー AM014

BISTRO 特製スパイシーチキンを小さなハンバーガー仕立てに爽やかなライム香る紫キャベツのコールスローと合わせました

### Dish.2

Menu Lineup よりお選びください

&

BISTRO J\_O PIZZA

お好きなものをお選びください

### Dish.3

Menu Lineup よりお選びください

### Dish.4

Menu Lineup よりお選びください

### Dish.5

Menu Lineup よりお選びください

### Dessert Wagon

ビストロスイーツを含む  
デザートワゴンよりお選びください

&

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

## Menu Lineup お料理をお選びください

【Premium Select】 BISTRO J\_O のディレクターが厳選した特別なメニューです。

### Dish.2

#### ヴィーガン ベジタブルグリーンサラダ SA002

15種の野菜が入ったグリーンサラダ ジェノベーゼとレモンのドレッシングでヴィーガンの方でもお楽しみ頂けます

#### 生ハムとモッツアレラチーズのサラダ SA003

イタリアン定番のサラダ 極上のモッツアレラとすりたての生ハムのマリナージュ 全ての食材を際立てるシチリア産レモンドレッシングでさわやかに

#### 焼きカリフラワーとチキンのサラダ SA006

白銀の世界をイメージした真っ白なサラダ しっとり火入れをした鶏肉と極薄のカリフラワー濃厚なシーザードレッシングとチーズで

#### Meet ミートヴァリエーションサラダ SA007

お肉好きの為のサラダ 様々なバリエーションのお肉をサラダ感覚で玉ねぎの甘味とシェリーの酸味を合わせたドレッシングをたっぷり

#### 燻製サーモンとアボカドの昆布 Cobb サラダ SA016

ハリウッドで生まれた Cobb サラダを和風スタイルに昆布や燻製サーモンと相性の良い生姜の香りをつけたポン酢のドレッシングで

#### 寒ブリ焼きしゃぶ大根はりはりサラダ【Premium Select】 SA017

旨味溢れるだし汁で軽く火を通した赤水菜を食べやすく寒ブリと巻いて炙りました 赤紫蘇のジュレとともに

### Dish.4

#### 鮪レアカツ 焼き茄子とフレッシュトマト館 MA002

しっとりとレアに仕上げたカツに香ばしい焼きナスを合わせましたフルーツトマトを使用した中華風館をたっぷり

#### オマール海老のプランチャ焼き ガラムマサラ風味 MA003

香ばしく焼き上げたオマール海老をより輝かせる6種のスパイスをまぶして

#### 寒ヒラメと聖護院かぶのヴァポアレ MA015

身のしまったヒラメと旬の聖護院かぶを蒸しあげましたサフラン香るソースとホウレン草のビュレで

#### 甘鯛のうろこ焼き はまぐりのスープ仕立て【Premium Select】 MA016

バリバリに焼き上げた甘鯛のうろこ焼きほんのりすだちが香る はまぐりのスープに浮かべて

### Dish.3

#### 牡蠣のべペロンチーノ イカ墨を練り込んだスパゲッティ PRO02

牡蠣の濃厚なべペロンチーノに春菊の香りをプラスしましたイカ墨を練り込んだ漆黒のパスタで

#### こだわりのコリアンニョッキ PRO03

人気韓国料理“トッポギ”をイメージしたチーズクリームソースをからめたニョッキ オリジナルに調合したピリ辛醬をかけて

#### あさりときのこのクリームスパゲッティーニ PRO05

燻製されたグアンチアールの香りと旨味に浅利の旨味が加わった J\_O オリジナルパスタ 半熟卵を混ぜてお召上がりください

#### BISTRO COSMO カレー PRO12

宇宙にも行ったあのカレーにインスパイアされた一品玉ねぎの甘味を最大限に引き出した BISTRO カレー オリジナルスパイスでほんのりスパイシーに

#### 鮑とカラスミのアーリオオーリオ【Premium Select】 PRO13

柔らかく火を入れた鮑を薄くスライスし濃厚な肝とカラスミを細いスパゲッティーニに合わせました

### Dish.5

#### 北海道十勝 だるまのグリル 熟成黒酢ソース MA006

十勝産だるまのグリルに甘味と酸味のバランスが絶妙な熟成黒酢ソースを合わせました バルサミコと黒酢のマリナージュをお楽しみください

#### 松阪牛のビステッカ 本山葵 MA008

日本が誇る世界の松阪牛 旨みがより際立つよう本山葵と岩塩でお召上がりください

#### 鴨ロースの低温調理 グリーンペッパーソース MA018

低温でしっとりと火を入れた鴨ロース 早摘みした胡椒の爽やかな香りと共に

#### 骨付き仔羊の炭火焼き 山の幸と共に【Premium Select】 MA019

骨付きロースの香りをより一層際立たせる炭火焼き 香ばしく焼き上げた国産キノコとのマリナージュ