

J_O LUNCH

¥2,400

Dish.1

季節のスープ

セロリラブと男爵のヴルーテ AM012

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
葉の花のおひたしを添えて

Dish.2

今月のランチサラダ

カラフルキャロットサラダ SA014

&

BISTRO J_O PIZZA

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

LUNCH Dessert

今月のデザート2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 LUNCH

¥4,000

HITO-RI-EAT ¥3,800

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

季節のピストロスベシヤル

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

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

LUNCH SPECIAL Dessert

ピ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ナーージュ
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

カラフルキャロットサラダ

SA014

5色の彩り豊かなキャロットサラダ
フルーティーな人参のドレッシングを合わせて

Dish.3

牡蠣のペペロンチーノ イカ墨を練り込んだスパゲッティ PRO02

牡蠣の濃厚なペ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 Pasta で

J_O 豚骨醤油ラーメン

PRO11

濃厚な豚骨スープに焦がしニンニク油、
ハーブを巻き込んだ炙りチャーシューをトッピング
遊び心溢れる一品をお届けします

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

Dish.4

鮭レアカツ 焼き茄子とフレッシュトマト餡

MA002

しっとりとした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

寒ヒラメと聖護院かぶのヴァポーレ

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

Dish.5

北海道十勝 どろぶたのグリル 熟成黒酢ソース

MA006

十勝産どろぶたのグリルに
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ージュをお楽しみください

WAGYU の炭火焼き グレイビーソース

MA017

サシのバランスが良い WAGYU を香ばしく炭火焼き
トリュフの香りをつけたグレイビーソースで

食材にアレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付け下さい。
Please let me know nearby staff if you have any allergy food.

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 LUNCH

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 or Dish.5

Menu Lineup よりお選びください

LUNCH SPECIAL Dessert

ビストロスーツを含む今月のデザート4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

【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ァージュ
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

カラフルキャロットサラダ SA014

5色の彩り豊かなキャロットサラダ
フルーティーな人参のドレッシングを合わせて

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

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

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

牡蠣のペペロンチーノ イカ墨を練り込んだスパゲッティ PRO02

牡蠣の濃厚なペ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

J_O 豚骨醤油ラーメン PRO11

濃厚な豚骨スープに焦がしニンニク油、
ハーブを巻き込んだ炙りチャーシューをトッピング
遊び心溢れる一品をお届けします

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二に合わせました

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ァージュをお楽しみください

WAGYU の炭火焼き グレイビーソース MA017

サシのバランスが良い WAGYU を香ばしく炭火焼き
トリュフの香りをつけたグレイビーソースで

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のマリァージュ