

## J\_O LUNCH

¥2,400

### Dish.1

季節のスープ

南瓜とピーカンナッツのプリン AM045

香ばしい香りのピーカンナッツと南瓜を使ったプリン

ガストリックでアクセントを

### Dish.2

旬の真鯛の彩りサラダ SA066

&

BISTRO J\_O PIZZA(2pieces)

PIZZA 追加  
¥500-/2pieces

### Dish.3

Menu Lineup よりお選びください

## LUNCH SPECIAL Dessert

季節のデザート

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

## J\_O SPECIAL LUNCH

¥4,000

HITO-RI-EAT ¥3,800

お一人様限定特別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

アオリイカとキウイのマリネ マスカルポーネムース AM046

ねっとりとした旨味のアオリイカと酵素たっぷり旬のキウイを合わせて

イタリア産マスカルポーネチーズのムースと

### 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季節のデザート盛り合わせ

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

## J\_O MANZOKU LUNCH

¥6,500

HITO-RI-EAT ¥6,300

お一人様限定特別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

アオリイカとキウイのマリネ マスカルポーネムース AM046

ねっとりとした旨味のアオリイカと酵素たっぷり旬のキウイを合わせて

イタリア産マスカルポーネチーズのムースと

### 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

## LUNCH SPECIAL Dessert

ビストロスーツを含む季節のデザート盛り合わせ

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

表記価格は消費税 10% が含まれております。  
All prices are include 10% consumption tax.

## Menu Lineup

お料理をお選びください

### Dish.2

旬の真鯛の彩りサラダ

SA066

旬の真鯛とジャガイモなどの夏野菜を使った夏の定番サラダ  
パタックペッパーの香りを加えて

ルバブとブルーチーズのコンビネーション

SA067

さわやかな酸味のルバブとコクのあるチーズのサラダ仕立て  
サマートリュフのアクセントで

自家製スパイスローストポークのサラダ仕立て

SA070

様々なスパイスで漬けた黒豚をしっとり焼き上げてローストポークに  
旬の果実や野菜達をふんだんに使用したオリジナルサラダ

### Dish.3

厳選キノコのペペロンチーノ

PR065

厳選した5+1種のキノコを使った香り豊かなペペロンチーノ  
舞茸のローストとカラシを添えて

米粉の冷やしうどん "TANTAN"

PR062

鈴木さん家の米粉うどんを冷蔵仕立てに  
ピスタチオを加えた特製 "TANTAN" ソースで

揚げ茄子とフルーツトマトのガルガネッリ

PR063

こだわりのフルーツトマトをたっぷり使ったバスタソースに  
揚げ茄子とモッツァレラチーズをあわせて

### Dish.4

昆布炙り炭火焼き

MA081

昆布炙りしたスズキをふっくら焼き上げた1品  
ゴマとフェネルの香りをまとわせて

海鮮ふわふわしんじょ

MA082

様々な魚介を練りこんだ海鮮しんじょ  
旨味、栄養たっぷりスープにうかべて

### Dish.5

牛ハラミの炭火焼き

MA088

うま味たっぷりのハラミをホワイトペッパーでマリネして炭火焼きに  
韓国風J\_Oネギソースを添えて

黒豚のロースト

MA085

低温調理でしっとり仕上げた黒豚  
フレッシュな巨峰や自家製デュカスパイスでさわやかに

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

## J\_O PRIVATE LUNCH

### Dish.1

季節のビストロスペシャル

**アオリイカとキウイのマリネ マスカルポーネムース AM046**  
ねっとりとした旨味のアオリイカと酵素たっぷり旬のキウイを合わせて  
イタリア産マスカルポーネチーズのムースと

### 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季節のデザート盛り合わせ  
&  
コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

## J\_O PRIVATE PREMIUM LUNCH

### Dish.1

季節のビストロスペシャル

**アオリイカとキウイのマリネ マスカルポーネムース AM046**  
ねっとりとした旨味のアオリイカと酵素たっぷり旬のキウイを合わせて  
イタリア産マスカルポーネチーズのムースと

### 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

## LUNCH SPECIAL Dessert

ビストロスーツを含む季節のデザート盛り合わせ  
&  
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

#### 旬の真蛸の彩りサラダ SA066

旬の真蛸とジャガイモなどの夏野菜を使った夏の定番サラダ  
バタックペッパーの香りを加えて

#### ルバーブとブッラータチーズのコンビネーション SA067

さわやかな酸味のルバーブとコクのあるチーズのサラダ仕立て  
サマートリュフのアクセントで

#### 自家製スパイスローストポークのサラダ仕立て SA070

様々なスパイスで漬け込んだ黒豚をしっとり焼き上げてローストポークに  
旬の果実や野菜達をふんだんに使用したオリジナルサラダ

#### 毛ガニといくら、旬野菜のタルタル仕立て 【Premium Select】 SA071

毛ガニといくらを贅沢に使用したタルタルサラダ  
かぼす香るフロマージュブランのふわふわエスプーマを添えて

### Dish.4

#### 昆布メ鱧の炭火焼き MA081

昆布メしたスズキをふっくら焼き上げた1品  
ゴマとフェネルの香りをまとわせて

#### 海鮮ふわふわしんじょ MA082

様々な魚介を練りこんだ海鮮しんじょ  
旨味、栄養たっぷりスープにうかべて

#### カンパチカンパチ 【Premium Select】 MA087

炭火焼きとお刺身が一緒に楽しめる1皿  
青森県産ニンニクのバーニャカウダソースと砂漠のお塩で

### Dish.3

#### 厳選キノコのペペロンチーノ PR065

厳選した5+1種のキノコを使った香り豊かなペペロンチーノ  
舞茸のローストとカラスミを添えて

#### 米粉の冷やしうどん "TANTAN" PR062

鈴木さん家の米粉うどんを冷製仕立てに  
ピスタチオを加えた特製 "TANTAN" ソースで

#### 揚げ茄子とフルーツマトのガルガネッリ PR063

こだわりのフルーツマトをたっぷり使ったパスタソースに  
揚げ茄子とモッツァレラチーズをあわせて

#### ラスパドゥーラとトリュフのカルボナーラ 【Premium Select】 PR066

トリュフコットと濃密卵のカルボナーラ  
すりたてのラスパドゥーラをお好きなだけどうぞ!!

### Dish.5

#### 牛ハラミの炭火焼き MA088

うま味たっぷりのハラミをホワイトペッパーでマリネして炭火焼きに  
韓国風 J\_O ネギソースを添えて

#### 黒豚のロースト MA085

低温調理でしっとり仕上げた黒豚  
フレッシュな巨峰や自家製デュカスパイスでさわやかに

#### 上州牛フィレ肉のロティ 【Premium Select】 MA089

風味豊かな群馬県産上州牛をしっとり焼き上げ  
夏野菜と初秋の野菜でシンプルに