

# 3rd Anniversary J\_O DINNER

¥ 7,000

## Dish.1

前菜 5点盛り合わせ AM076

## Dish.2

エビとキノコの熟成バルサミコマリネ レモンバームの香り SA111

&

BISTRO J\_O PIZZA

お好きなものをお選びください

## Dish.3

イベリコ豚と栗のラグーパスタ すりたてラスパドゥーラ PR101

## Dish.4.5

真鯛炭火焼き バーニャカウダソース MA149

or

厳選牛のローストビーフ 2種のソース MA153

## Dessert

巨峰とシャインマスカットのムースフロマージュ DE157

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

# 3rd Anniversary J\_O SPECIAL DINNER

¥ 10,000

**HITO-RI-EAT** ¥ 9,800

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

フォアグラプリンと黒トリュフ AM075

## Dish.2

カンパチと彩り根菜のカルパッチョ キャビアと柑橘のグラニテ SA109

&

BISTRO J\_O PIZZA

お好きなものをお選びください

## Dish.3

海老とキノコのリングイネ ピスタチオソース PR104

## Dish.4

三重県産真鯛の炭火焼きと旬野菜 バーニャカウダソース MA149

## Dish.5

厳選牛のローストビーフ 2種のソース MA153

## Dessert

ヌガーグラッセ 洋ナシのコンポート添え DE158

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

# 3rd Anniversary PRIVATE ROOM DINNER

¥ 15,000

## Dish.1

フォアグラプリンと黒トリュフ AM075

## Dish.2

秋鮭のポワレとイチジクカポナータ サラダ仕立て SA112

&

BISTRO J\_O PIZZA

お好きなものをお選びください

## Dish.3

ウニとセミドライトマトのマッキアート PR103

## Dish.4

秋鰻の炭火焼き 旬野菜とイクラ MA154

## Dish.5

手ごね和牛ハンバーグ 松茸の土瓶蒸し風 MA155

## Dessert

徳島県山羊のミルクジェラート 厳選フルーツ添え  
輪島のお塩とシチリアオリーブオイル

DE156

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー