

J_O DINNER

¥ 6,000

Dish.1

春キャベツのとろとろミネストローネ
& 白魚と野菜の冷製コンフィ AM091

燻製ベーコンの香りとトマトの酸味を楽しむミネストローネ
鮮度が命の旬な白魚と野菜のコンフィに香ばしく焼いたバケットを添えて

Dish.2

生ハムと柑橘のサラダ SA134

色とりどりの葉野菜をたっぷり使った生ハムサラダ
柑橘の甘さとほろ苦さを加えて

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

BISTRO J_O PIZZA(3pieces)

PIZZA 追加
¥500-/2pieces

DINNER Dessert

いちごのムースとよもぎジェラート チーズのエスプーマ DE171

旬のいちごのマリネに桜ジュレを合わせ春の装い
桜ティーのクラムブルで食感のアクセントを
&
コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

SPECIAL DINNER

¥ 9,500

HITO-RI-EAT ¥9,000

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

春キャベツのとろとろミネストローネ
& 白魚と野菜の冷製コンフィ & 本日の前菜 AM091

燻製ベーコンの香りとトマトの酸味を楽しむミネストローネ
鮮度が命の旬な白魚と野菜のコンフィに香ばしく焼いたバケットを添えて

Dish.2

青森県産サーモンのポテトサラダ SA135

クリームチーズを使ったポテトサラダ
うま味の強い紅サーモンと2種のキャビアを添えて

Dish.3

Menu Lineup よりお選びください

Dish.4

メバルの塩焼き フレッシュトマトとアスパラガス MA187

メバルをシンプルに塩焼きに
旬のアスパラガスとフルーツトマトのソースでさっぱりと

Dish.5

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

DINNER Dessert

いちごのムースとよもぎジェラート チーズのエスプーマ DE171

旬のいちごのマリネに桜ジュレを合わせ春の装い
桜ティーのクラムブルで食感のアクセントを
&
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.3

春野菜のボンゴレビアンコ

PR125
北海あさりと厳選した春野菜、青森県産ニンニクを使った
シンプルなボンゴレビアンコ

豚バラ肉のトマト煮込みとチーズのリゾット

PR128
じっくり煮込んだとろとろバラ肉を崩して食べる
J_O オリジナルチーズリゾット

季節のパスタ (+300円)

PR127
スタッフにお尋ねください

Dish.4

メバルの塩焼き フレッシュトマトとアスパラガス

MA187
メバルをシンプルに塩焼きに
旬のアスパラガスとフルーツトマトのソースでさっぱりと

Dish.5

地鶏のアツラ・ディーボラ

MA185
厳選地鶏をパリッと香ばしく焼き上げて
辛みを効かせた玉葱のソース

馬肉のタリアータ 山路と山椒

MA188
馬肉をジューシーに焼き上げて
山の恵みの蒟と有馬山椒を使ったソースで

気まぐれ特選牛 (+1,000円)

MA186
シェフ特選牛をその日の仕立てで

PRIVATE DINNER

Dish.1

春キャベツのとろとろミネストローネ&白魚と野菜の冷製コンフィ

& 本日の前菜 AM091

燻製ベーコンの香りとトマトの酸味を楽しむミネストローネ
鮮度が命の旬な白魚と野菜のコンフィに香ばしく焼いたバケットを添えて

Dish.2

ホワイトアスパラガスと山菜

ホタルイカのバーニャカウダソース SA136

厳選したホワイトアスパラガスと季節の山菜を使った温かい前菜
ホタルイカの肝を使ってバーニャカウダ仕立てに

Dish.3

—下記よりお選びください—

伊勢海老のマッキアート PR129

香ばしく焼き上げた伊勢海老と自家製セミドライトマトのシンプルなマッキアート

or

季節のプレミアムパスタ PR130

スタッフにお尋ねください

Dish.4

栄螺と様々な貝のスープ仕立て MA189

栄螺や帆立、色々な貝をふんだんに使用し
旨味たっぷりのスープ仕立てに

Dish.5

シェフ厳選牛をその日の仕立てで
—下記よりお選びください—

厳選牛サーロイン MA190

or

厳選牛ヒレ MA191

or

厳選牛サーロイン&ヒレ (+1000円) MA192

和牛2種を一皿に盛り込んだ Special Dish

BISTRO J_O PIZZA

お好きなものをお選びください

Premium Dessert

自家製杏仁豆腐と桜のジェラート

いちごミルクのエスプーマ DE172

厳選いちごをちりばめ桜のジュレ・メレンゲをトッピング

絞りたていちごミルクの泡を楽しんで

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー