

J_O DINNER

¥ 7,800

Dish.1

スペツツァティーノとチーズポレンタ AM113

Dish.2

初鰹の炙りと新玉ねぎのサラダ仕立て SA172

Dish.3

自家製ポロネーゼ PR169

or

季節のパスタ PR127

or

スマイカと春野菜のペペロンチーノ イクラ添え (+ ¥300) PR171

Dish.4

キンキと旬菜の炭火焼 MA251

Dish.5

北海道産恵庭米豚のインパデッラ MA252

or

特製手ごねハンバーグ 自家製デミグラスソースで MA253

or

和牛ヒレ肉 (+ ¥2,000) MA254

BISTRO J_O オリジナルパン

Dessert

イチゴと桜のティラミス DE205

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

PRIVATE DINNER

Dish.1

スペッツァティーノとチーズポレンタ AM113

Dish.2

ホワイトアスパラガスのマリネとキャビア ホタルイカのバーニャソース SA173

Dish.3

スミイカと春野菜のペペロンチーノ イクラ添え PR171

or

タケノコとクレソンのリゾット のどぐろの炭火焼 PR172

Dish.4

ズワイガニと山菜のフラン仕立て 白魚のフリット添え MA255

Dish.5

和牛ヒレ肉 MA254

BISTRO J_O オリジナルパン

Dessert

イチゴのバシュラン DE206

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

A LA CARTE

J RECOMMENDATION
BISTRO J_O おすすめ

COLD APPETIZER 冷前菜

CREAM CHEESE & CRACKER 全粒粉クラッカーとクリームチーズ	¥700
OLIVES IN GARLIC OIL オリーブのガーリックオイル漬け	¥700
PROSCIUTTO & SALAMI 生ハム&サラミ盛り合わせ	¥1,500
CAPRESE BURRATA CHEESE ブッラータチーズと厳選トマトのカプレーゼ	¥1,600
SEAFOOD CARPACCIO 本日鮮魚のカルパッチョ	¥1,600
ASSORTED APPETIZER 本日前菜盛合わせ	¥1,800
SMOKED SPICY NUTS 燻製スパイスーナッツ	¥600

SALAD サラダ

GREEN SALAD BALSAMIC SAUCE グリーンサラダ 15年熟成バルサミコドレッシング	¥1,000
PROSCIUTTO HAM and POTATO SALAD 生ハムと自家製ポテトサラダ	¥1,300
CAESAR SALAD SOFT BOILED EGG 焼きロメインと半熟卵のシーザーサラダ	¥1,500
TORTILLA SALAD with FRUITS & SMOKED DUCK 厳選フルーツと燻製鴨肉の トルティーヤサラダ	¥1,700

HOT APPETIZER 温前菜

FRENCH FRIES フライドポテト	¥600
GARLIC SHRIMP ガーリックシュリンプ	¥1,300
SEAFOOD OF AJILLO 魚介のアヒージョ	¥1,300
BAKED CLAM with HERBED BREAD CRUMBS ハマグリ of 香草パン粉焼き	¥1,000
SAUSAGE 熟成ジャガイモとソーセージ	¥1,500

SOUP/BREAD スープ/パン

TODAY'S SOUP 本日のスープ	¥800
ORIGINAL BREAD 2TYPE オリジナルパン 2個	¥500
HERB GARLIC 2PIECES ハーブガーリックパン 2個	¥500
SHRIMP 2PIECES J 海老パン 2個	¥800

PASTA パスタ

ARRABBIATA ペンネアラビアータ	¥1,400	BOLOGNESE AND RASPADURA TAGLIATELLE with TRUFFLE KNEAD 自家製ボロネーゼとラスパドゥーラ トリュフを練りこんだ生パスタ タリアテッレ	¥2,400
PASTA WITH FRESH TOMATOES AND GENOVESE フレッシュトマトとジェノヴェーゼのパスタ	¥1,700	SCAMPI MACCHIATO BASIL SAUCE J 手長エビのマッキアート バジルソース	¥3,000
OYSTERS and VEGETABLES PEPERONCINO with DRIED MULLET ROE 牡蠣と春野菜 カラスミのペペロンチーノ	¥2,100		

A LA CARTE

J RECOMMENDATION
BISTRO J_O おすすめ

FISH お魚

TODAY'S FISH 本日鮮魚	¥2,400
GRILLED LOBSTER 1/2 伊勢海老の炭火焼き(半身)	¥3,000

MEAT お肉

GRILLED CHICKEN 鶏モモ肉の炭火焼き	¥2,400
GRILLED PORK 厳選豚のグリル マルサラ酒のソース	¥2,600
ROASTED DUCK 鴨胸肉のロティ 赤ワインとカシスのソース	¥3,200
SPECIAL ROAST BEEF、SAUCES DOUBLE J 炭火焼きローストビーフ 2種のソース	¥3,800

DESSERT デザート

FRUIT ROLL CAKE J 練乳と旬フルーツのロールケーキ	¥800	TODAY'S DESSERT 本日のデザート	¥ask
---	------	----------------------------	------

ALLERGY



Minimum charge ¥3,000 ※Please eat and drink at least ¥3,000 (tax included) per person.
ミニマムチャージ ¥3,000 ※お一人様 ¥3,000(税込)以上のご飲食をお願いいたします。

Menu is depends on the season. All Prices are in clude 10% consumption tax.
季節により食材が変更する場合がございます。表示価格は消費税10%が含まれております。

COURSE

J_O DINNER
¥7,800

Amuse	最初の一品
Antipasto	前菜
Primo	パスタ
Pesce	魚料理
Carne	肉料理
Pane	パン
Dolce	デザート
Cafe o Te	食後のお茶