

J_O DINNER

¥ 9,000

Dish.1

厳選カボチャのローストとフォアグラのムース AM121

Dish.2

かんぱちカルパッチョ 緑のタブレ SA188

Dish.3

和牛のソフリット ショートパスタ PR186

or

季節のパスタ PR127

or

旬の茸 フレッシュチーズのエスプーマソース
キタツラと合わせて (+ ¥300) PR187

Dish.4

鮮魚のヴァプール デュグレレ風ソース MA279

Dish.5

仔羊のグリル マスタードソース MA280

or

厳選和牛サーロイン MA249

or

和牛ヒレ肉 (+ ¥2,000) MA254

BISTRO J_O オリジナルパン

Dessert

シャインマスカットとフロマージュブランのムース DE221

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

PRIVATE DINNER

Dish.1

厳選カボチャのローストとフォアグラのムース AM121

Dish.2

鮑と秋ナス ジェノベーゼの冷製パスタ SA189

Dish.3

旬の茸 フレッシュチーズのエスプーマソース
キタツラと合わせて PR187

or

松茸香るタリオリーニ 秋刀魚のアーリオオーリオ PR188

Dish.4

黒ムツの炭火焼き 秋の味覚 スープ仕立て MA281

Dish.5

厳選和牛ヒレ肉 MA254

BISTRO J_O オリジナルパン

Dessert

巨峰と濃縮ブドウのベール DE222

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

BISTRO J_O

ANNIVERSARY DINNER

* Champagne *

Dish.1

厳選カボチャのローストとフォアグラのムース AM121

Dish.2

かんぱちカルパッチョ 緑のタブレ SA188

Dish.3

和牛のソフリット ショートパスタ PR186

or

季節のパスタ PR127

or

旬の茸 フレッシュチーズのエスプーマソース
キタツラと合わせて (+ ¥300) PR187

Dish.4

鮮魚のヴァプール デュグレレ風ソース MA279

Dish.5

仔羊のグリル マスタードソース MA280

or

厳選和牛サーロイン MA249

or

和牛ヒレ肉 (+ ¥2,000) MA254

BISTRO J_O オリジナルパン

Dessert

Anniversary Special Cake

&

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 and CRACKER 全粒粉クラッカーとクリームチーズ	¥700	 
SMOKED SPICY NUTS 燻製スパイシーナッツ	¥700	
PROSCIUTTO and SALAMI 生ハム&サラミ盛り合わせ	¥1,600	
CAPRESE BURRATA CHEESE ブッラータチーズと厳選トマトのカプレーゼ	¥1,800	
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	¥1,900	

HOT APPETIZER 温前菜

FRENCH FRIES フレンチフライ	¥600	
WAGYU CROQUETTE J J_O和牛コロッケ 1個	¥500	
WAGYU MINCED CUTLET J J_O和牛メンチカツ 1個	¥800	
STEAMED MUSSELS with WHITE WINE ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,300	
POTETEOES and SAUSAGE 熟成ジャガイモとソーセージ	¥1,500	
OVEN-BAKED SPECIAL BEEF STEW 特製牛の煮込みのオープン焼き	¥2,000	 

SALAD サラダ

GREEN SALAD BALSAMIC DRESSING グリーンサラダ 熟成バルサミコドレッシング	¥1,000	
TODAY'S SALAD 本日のJ_Oサラダ	¥1,500	
CAESAR SALAD SOFT BOILED EGG 焼きロメインと半熟卵のシーザーサラダ	¥1,600	 
SMOKED DUCK TORTILLA SALAD 燻製鴨のトルティーヤサラダ	¥1,800	 

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	¥700	
HERB GARLIC 2PIECES ハーブガーリックパン 2個	¥700	 
SHRIMP 2PIECES J 海老パン 2個	¥900	   

PASTA パスタ



AMATRICIANA with SMOKED BACON 燻製ベーコンのアマトリチャーナ	¥1,600	
FRESH TOMATOES and GENOVESE SAUSE フレッシュトマトとジェノヴェーゼソース	¥1,700	 
GNOCCCHI 4 CHEESE CREAMSAUCE 4種チーズのクリームソース ニョッキ	¥2,000	
VEGETABLES and WAGYU RAGOUT SAUCE 季節野菜と和牛のラグーソース	¥2,300	
SCAMPI MACCHIATO BASIL SAUSE J 手長エビのマッキアート バジルソース	¥3,000	 

A LA CARTE

J RECOMMENDATION
BISTRO J_O おすすめ

FISH お魚

TODAY'S FISH 本日鮮魚	¥ASK
----------------------	------

MEAT お肉

GRILLED CHICKEN 骨付き大山鶏モモ肉の炭火焼き	¥2,400
GRILLED PORK 厳選豚の本日仕立て	¥2,600
DUCK CONFIT 鴨肉のコンフィ	¥2,800
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

Meat takes about 30 minutes to grill
※焼き上がりに30分ほどお時間がかかります

DESSERT デザート

J CAKE ROLL with SEASONAL FRUITS 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
¥9,000

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