

J_O DINNER

¥ 9,000

Dish.1

海老のフラン 茸館 AM125

Dish.2

コールドローストビーフのサラダ仕立て SA196

Dish.3

季節野菜と和牛の赤ワインラグー ショートパスタ PR193

or

季節のパスタ PR127

or

タリアテッレ トリュフクレマ (+ ¥500) PR194

Dish.4

真鯛のヴァポーレ ブールブラン MA288

Dish.5

仔羊の炭火焼き カチャトーラ MA289

or

厳選和牛サーロインの炭火焼き (+ ¥1,000) MA249

or

厳選和牛ヒレ肉 (+ ¥2,000) MA254

本日のパン

Dessert

洋梨のミルクスープ ジェラート DE227

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

PRIVATE DINNER

Dish.1

海老のフラン 茸餡 AM125

Dish.2

本鮪のレアフリットと季節野菜 SA197

Dish.3

タリアテッレ トリュフクレマ PR194

or

山椒を練りこんだタリアテッレ 鰻のラグーソース PR195

Dish.4

オマール海老のカダイフ揚げ MA290

Dish.5

厳選和牛ヒレ肉 MA254

本日のパン

Dessert

栗のクレープ ピスタチオ DE228

&

コーヒーまたは紅茶・ハーブティー

BISTRO J_O

ANNIVERSARY DINNER

* Champagne *

Dish.1

海老のフラン 茸餡 AM125

Dish.2

コールドローストビーフのサラダ仕立て SA196

Dish.3

季節野菜と和牛の赤ワインラグー ショートパスタ PR193

or

季節のパスタ PR127

or

タリアテッレ トリュフクレマ (+ ¥500) PR194

Dish.4

真鯛のヴァポーレ ブールブラン MA288

Dish.5

仔羊の炭火焼き カチャトーラ MA289

or

厳選和牛サーロインの炭火焼き (+ ¥1,000) MA249

or

厳選和牛ヒレ肉 (+ ¥2,000) MA254

本日のパン

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 & 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 & 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 本日前菜盛り合わせ	¥1,900	

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	 

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	
POTETONES and SAUSAGE 熟成ジャガイモとソーセージ	¥1,500	
WAGYU BEEF STEW with MOZZARELLA 和牛ビーフシチューと モッツアレラチーズのオープン焼き	¥2,100	 

SOUP/BREAD スープ/パン

TODAY'S SOUP 本日のスープ	¥800	
TODAY'S BREAD 2TYPE 本日のパン 2個	¥700	
HERB GARIC 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 SAUCE フレッシュトマトとジェノヴェーゼソース	¥1,700	 
GNOCCHI 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 SAUCE 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 本日の鮮魚	¥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
J SPECIAL ROAST BEEF SAUCES DOUBLE 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	最初の一皿
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