

# ♣ 定番おつまみ

～冷～ お酒のお供に♪

- ・長芋のピクルス 380
- ・もやしとクレソンのナムル 480
- 👑 カリフラワーのムース 480  
～スワイガニのジュレ～  
カリフラワーとカニを合わせました！旨味が濃厚です。
- ・濃厚！鶏白レバーのペースト 480  
クリーミーで濃厚！トーストと一緒に
- ・レーズンとイチジクのハニーチーズ 580

～温～ 熱々おつまみ♪

- ・大盛りフライドポテト 480
- ・殻付きホタテの香草パン粉焼き 480  
ベシャメルソースと生ハムがアクセント！
- 👑 ハンガリー産ハーフ鶏の  
タンドリーフリット 580  
スパイスとヨーグルトで漬けた柔らか唐揚げ！  
炭酸系のお供に
- ・熱々☆アンチョビキャベツ 680  
定番人気！アンチョビが効いた熱々キャベツソテー
- ・牛バラ煮込みと  
フォアグラの玉子焼き 880  
甘辛く煮込んだ牛スジとフォアグラ  
とろっと玉子が最高です！
- 👑 スパイシーラムケフタ 880  
ビールはこれ！パクチーにレモンを絞ってどうぞ！

# ♣ サラダ

お肉の前にたっぷりお野菜♪

- お肉とパクチーたっぷり  
煮シルサラダ 880  
たっぷりグリーンサラダに  
お肉のソテーとパクチーをのせて♪

- 👑 燻製鯖と白菜・トレビスの  
シーザーサラダ 880  
苦味のあるトレビスと白菜でシーザーサラダに  
チーズとクルトンもたっぷりのせて♪

# Food

## 🌟 JILL'S オールスター

スタッフ一押し！！看板メニュー

- ・スモーキーポテトサラダ 680  
自家製のベーコンは薫製チルド「いぶりがっご」のトリプルパンチ

- 👑 ヒラマサと九条ネギ・山えのきのなめろう 880  
九条ねぎと白味噌でめた風のなめろうに山えのきもgood

- ・海老とクレソンのビストロギョウザ 780  
ぷりっぷりの海老とクレソンを水餃子に！  
アンチョビレモンバターソースが◎

- ・煮ジルの焼きパテカン 780  
お肉のテリーヌ、パテドカンパーニュを焼き上げて  
溢れる肉JILL!!

- 👑 真鱈と白子・舞茸のアヒージョ 980  
冬と言ったら鱈でしょ!!身も白子も付けちゃいます！

- ・とろとろ豚バラ肉のビール煮込み 880  
煮込みメニューの1番人気！ビールと玉ねぎの甘さが  
肉をまろやかに仕立ててくれます！

- ・厚切り茹で牛タンの柔らか煮込み 880  
ブイヨンで柔らかく煮込んだ厚切り牛タン！わさびと一緒に♪

- ・バケット 2p 200
- ・チーズ2種盛り 1p 480

# 🌟 肉-JILL-

ビストロ定番の煮込み料理「コンフィ」  
ジューシー&香ばしい煮ジルの看板メニュー

- 👑 無菌豚肩ロースのコンフィロースト 1,380  
～ジンジャーソース～  
ロゼに仕上げるジューシーなポークソテー

- ・鴨モモ肉のクラシックコンフィ 1,380  
低温で丁寧にじっくり仕上げます

- 👑 米沢豚ロースのコンフィロースト 1,580  
～粒マスタードソース～  
旨味のあるロース肉をじっくりと仕上げ！  
パンチのあるソースで！

- ・アンガス牛『ザブトン』のコンフィロースト 1,880  
希少部位のザブトンを豪快にロースト！  
柔らかくてジューシー！じっくり味わってください。

- ・黒毛和牛『トウガラシ』のコンフィロースト 2,480  
赤身のうま味が強く、肉汁があふれ出ます。  
柚子胡椒シャリアピンソースでさっぱりと！

◆ めし 飲んだ後のめしはコレ♪

- ・牛スジ入りガーリックライス 880  
熱々鉄板スタイル！甘辛い牛スジとガーリックが最高～！
- 👑 あん肝と菜の花のビストロ飯 1,380  
海のフォアグラを一面にエシャロットのビネガーでさっぱりと！
- ・本日のパスタ スタッフまで♪

# ♥ デザート

別腹のあま〜い誘惑

- ・大人のプリン 480  
ブランデー香るなめらかプリン
- ・レアチョコテリーヌ 380
- ・本日のアイス 580
- 👑 レアチーズケーキ～ベリーソース～ 580  
濃厚チーズケーキにソースが甘酸っぱい～♪

当店のお米は全て国産米を使用しています 価格は全て税別となります。