

B

LUNCH RECOMMEND MENU

本日のおすすめ * (+¥)はコース選択のメインにてプラス料金です。

+¥980でセットサラダをBitの人気前菜3種盛り合わせに変更可能です！

・本日のサラダ 『新潟県産野菜のサラダ～ヤスダヨーグルトとビーツのシーザーソース』 ※卵・乳・ナッツ・使用

・本日のデザート『チョコムース』※卵・乳・小麦・ナッツ類・使用

Bit季節のオススメランチセット

田上佐藤農園長ネギとしらすのオイルソーススパゲッティ ¥1,880

魚沼産八色椎茸とほうれん草のオイルソーススパゲッティ ¥1,880

佐渡産牡蠣のオイルスパゲッティ ¥2,680

佐渡産牡蠣のクリームソース ～米粉のタリアテッレ～ ¥2,880

岩手県大船渡産特大ムール貝のアラビアータソーススパゲッティ ¥2,400

白子と佐藤農園長ネギのアラビアータソーススパゲッティ ¥2,300

Bit特製カルボナーラ ¥2,500

Bitの定番ランチセット

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ ¥2,200

雪室熟成和牛のボロネーゼスパゲッティ ¥2,400

Bitの定番 雪室熟成和牛のラザニア ¥2,300

魚介たっぷり シーフードラザニア ¥2,300

本店限定ピッツァランチセット

大人気！定番マルゲリータ ¥1,880

魚沼産八色椎茸とサルシッチャビスマルクピッツァ ～半熟卵のせ！～ ¥2,400

4種チーズを使用 クアトロフォルマッジ (はちみつ付き) ¥2,400

本日のお魚料理ランチセット

鯛と野菜の包み焼き～アクアパッツァ風～ ¥2,400

鯛のソテー ～貝出汁のフラン、ペルノーソース～ ¥2,680

本日のお肉料理ランチセット

新潟県三条産 下田豚の低温調理 ～炭火グリル～ ¥2,300

ニュージーランド産 ラム肩ロースの炭火グリル ～新潟県産香味野菜のマリネ～ ¥2,600

新潟県産 新潟和牛 ランプのステーキ ～炭火グリル～ ¥4,500

本日のおすすめ

新潟県産芋ジェンヌのポターージュ ¥440

バレンタイン限定！食後のデザートに！ハーフサイズピッツァ ¥1,600

いちごとミルクジェラートのスモア ¥1,600

*アレルギーお持ちの方はスタッフにお申し付けください