



B

Tsubamesanjo Bit

Since 2013

| Tsubamesanjo Bit | Grand Menu |



B

Tsubamesanjo Bit

Since 2013

Concept

— 私達Bitの使命 —

私達の故郷新潟燕三条は世界有数のものづくりの街として知られています。ナイフやフォーク、スプーンなどその生産量は日本国内の95%以上を誇る金属洋食器の一大産地です。また新潟は海、山、川があり、日本有数の豪雪地帯でもあり、その雪解け水で造られたミネラルたっぷりの野菜やフルーツ、魚、肉と全ての食材が極上。その中でも厳選した食材のみをBitでは使用しております。そんな世界に誇るものづくり、食材新潟燕三条の魅力を飲食を通して世界に発信する。それが私達Bitの使命です。

本日は新潟の魅力を是非体感体験して頂ければと思います。お楽しみください。

秋山 武士

B

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

技



宴会飲み放題付コース

季節の食材と燕三条の技

技コース+

2時間飲み放題付き

¥8,800 (税込)

季節の食材を使用し、
前菜・魚料理・肉料理・パスタ・デザートなど
全8品をご用意したコース

プレミアム飲み放題付 技コース

¥13,200 (税込)

プライベートブランドの新潟ワインや日本酒
クラフトビールも飲み放題に！

宴会飲み放題付コース

Bit人気メニューが集結 極コース+

2時間飲み放題付き

¥11,000 (税込)

魚介の盛り合わせ「マール」
季節の前菜盛り合わせ
北海道産塩水ウニのブリオッシュ
季節の生ハムフルーツ
渡り蟹のトマトクリームパスタ
KOMINで作る お肉の盛り合わせ
Bit人気NO.1 料理
TKG-トリュフの 卵かけご飯
Bitデザート盛り合わせ

極



プレミアム飲み放題 極コース

¥15,400 (税込)

プライベートブランドの新潟ワインや日本酒
クラフトビールも飲み放題に！

飲み放題！

飲み放題のドリンクは 新潟の厳選ドリンクを豊富にご用意！

新潟の食材を使用したカクテルが飲み放題に！村上茶や雪下にんじん
津南産りんごなどドリンクまで新潟にこだわりました。
自家製カクテルとノンアルコールカクテルどちらも楽しみ頂けます。
スパークリングワイン、赤ワイン白ワイン各2種、ビール、新潟のハイボール
日本酒、自家製カクテル、自家製サワーなどもご用意！

+ ¥4,400でプレミアム飲み放題に！

新潟のプライベートブランドのクラフトビール、赤白ワイン、日本酒など
さらに新潟のドリンクが飲み放題に！



NIIGATAフルコース



新潟、燕三条が誇る世界最高峰のプロダクトとお食事の最後には
京都八代目儀兵衛が厳選した新潟最高峰のご飯をお召し上がり頂けるコースです。

NIIGATAフルコース 料理のみ ￥16,500 (税込)

飲み放題付き ￥19,800 (税込)

プレミアム飲み放題付き ￥24,200 (税込)

NIIGATAフルペアリング ￥33,000 (税込)

1. Amuse 一口の前菜
2. Niigata 新潟厳選食材 7 品
3. Zuppa 旬のスープ
4. Pasta 佐渡南蛮海老
5. Pesce 新潟県産のど黒
6. Carne 新潟和牛
7. Riso 新潟厳選米
8. Dolce デザート
9. Piccoro Pasticceria 小菓子
10. Bevande 食後の飲み物

*写真はイメージです。季節によって料理が異なります。

マルナオショートコース



品数を減らし、量が食べられない方や
お時間が決まっている方に最適なショートコースです。

マルナオショートコース	料理のみ	¥8,800	(税込)
	プレミアム飲み放題付き	¥12,100	(税込)
	プレミアム飲み放題付き	¥16,500	(税込)
	マルナオフルペアリング	¥17,600	(税込)

1. Amuse 一口の前菜
2. Insalata サラダ
3. Zuppa スープ
4. Pasta パスタ
5. Secondi 魚料理or肉料理
6. Dolce デザート
7. Piccoro Pasticceria 小菓子
8. Bevande 食後の飲み物

*写真はいメージです。季節によって料理が異なります。

シェフお任せコース



お時間に限りがあるお客様でもコース内容をシェフが調整し、優先的に提供させていただきます。季節ごとの厳選食材を使用し、シェフがその日だけの特別なメニューをご提供するコースです。

その日にしか味わえない、美食体験をお楽しみ下さい。

"FOR CUSTOMERS WITH LIMITED TIME, OUR CHEF WILL ADJUST THE COURSE CONTENT AND PRIORITIZE YOUR SERVICE. THIS COURSE FEATURES CAREFULLY SELECTED SEASONAL INGREDIENTS, OFFERING A SPECIAL MENU AVAILABLE ONLY FOR THAT DAY. ENJOY A UNIQUE CULINARY EXPERIENCE THAT CAN ONLY BE SAVORED TODAY."

シェフお任せコース 料理のみ ￥13,200～￥22,000 (税込)

シェフお任せフルペアリング ￥26,400～￥37,500 (税込)

食を豊に
して
くれる

Bitの食材は新潟の生産者の
皆様と共にあります。

生産者一覧

三 条	内山農園	イタリア野菜、小松菜、レタス、ブロッコリー、ネギ
三 条	飯塚農園	アスパラガス、枝豆
三 条	渡辺果樹園	シャインマスカット、ルレクチェ
田 上	佐藤農園	筍、桃、バターナッツ、ネギ、トマト、さつまいも
加 茂	伊丹農園	ルレクチェ
南魚沼	大崎菜組合	大崎菜
南魚沼	飯塚農場	雪室野菜、魚沼コシヒカリ
南魚沼	大平きのご研究所	黒マイタケ
南魚沼	石坂きのご組合	石坂マイタケ
南魚沼	八色しいたけ組合	八色しいたけ
南魚沼	青木卓三	ヤングコーン
南魚沼	津南高原農産	トマトジュース
南魚沼	青木一男	魚沼産コシヒカリ
南魚沼	中島亘	魚沼産コシヒカリ
魚 沼	田沢和成	ヤングコーン
魚 沼	魚沼わさび園	魚沼わさび
魚 沼	鈴木農場	魚沼マスタード
新 潟	白銀カルチャー	枝豆
新 潟	本田農園	フルティカトマト、カラフルトマト
新 潟	ベジアピオ	トマトマトマト、小鈴
新 潟	柄沢農園	ふわとろ茄子 ブッキーニ、紅三太
新 潟	関根農園	ブッキーニ
新 潟	たくみファーム	天使の唇
新 潟	ベネスエーレ中山	イタリア野菜サラダセット
新 潟	脇坂園芸	エディブルフラワー、マイクロリーフ
新 潟	三膳一成	パッションフルーツ
新 潟	松原農園	サニーショコラ
新発田	川瀬養鶏場	思い出たまご
新発田	アシスト21	ピュアホホワイト、ゴールドラッシュ
新発田	みのぐち	いちじく
聖 籠	駒沢農園	ゴールドラッシュ
佐 渡	弾正明良	まぐろ、ブリ、その他鮮魚

食、
体験、
人

We promise 3 impressions

The 3 emotions we promise are created by food, experiences, and people.

Niigata's world-class food abundance, the craftsmanship of our roots in Tsubame-Sanjo, and our staff who strive to be world-class food and beverage professionals.

Our mission at Tsubamesanjo Bit is to cherish 3 emotions and make Niigata and Tsubame-Sanjo a city that attracts people from all over the world through food and beverage.

食、体験、人。

私たちは3つの感動を約束します。

新潟が世界に誇る食の豊かさ。
ものづくりの魂にふれる体験。
心から満足していただけるサービス。

この3つの感動をお客様に提供し、
飲食を通じて新潟、燕三条を
世界中から人の集まる街にすることが、
私たちTsubamesanjo Bitの使命です。

T

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

使うことで
新潟を
体験できる
企業一覧

PARTNER

新潟・燕三条のパートナー企業



玉川堂
新潟県燕市



MARUNAO
新潟県三条市



snow peak
新潟県三条市



SUWADA
新潟県三条市



MGNET
新潟県燕市



TOJIRO
新潟県燕市



YAMAKIN 山崎金属工業株式会社
新潟県燕市



UNILLOY
新潟県三条市



HORIE
新潟県燕市

HORIE
TITANIUM



新潟精密铸造
新潟県燕市



SATOMI SUZUKI TOKYO
新潟県燕市



大湊文吉商店
新潟県加茂市



Tsubamesanjo Bit

B

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

【Bitの3つのコンセプト】

食を通して、燕三条の魅力を伝える

ものづくりの街として長い歴史を持つ燕三条。この地には世界に誇れる上質なプロダクトを生産するメーカーが集積しています。Bitでは、食器、カトラリー、箸、インテリアなどに燕三条製品を取り入れており、ユニークな食体験をお楽しみ頂けます。実際に使うことで、燕三条のものづくりを体感し、燕三条地域の幅広い魅力を感じて頂きたいと考えています。

お客様が心から満足できる食体験を提供する

Bitが提供するものは、旬の食材をふんだんに使った創作イタリアン。もちろん地元・新潟県産の食材をふんだんに使用しており、地場で採れる野菜やフルーツや日本海で獲れる魚介、新潟県産のブランド豚や和牛、地酒・地ワインなど、新潟の食の豊かさを感じて頂けます。上質なインテリア、食器、そして心地よいおもてなしで、お客様が心から満足できる時間を提供します。

新潟を、世界中から旅行者が訪れる美食の街に

お客様に心から満足して頂けるように、Bitでは一流の料理人、サービスマンを育てることに力を注いでいます。お客様に「また来たい」と思ってもらくためには、人が最も重要だからです。今後Bitで経験を積んだ飲食人が新潟で独立すれば、新潟に魅力的な飲食店が増えていきます。新潟を世界中から美食を求める旅行者が訪れる地域にし、盛り上げていきたいと考えています。



株式会社Bit 代表取締役
秋山 武士 Takashi Akiyama



レストラン
Tsubamesanjo Bit 燕三条本店

〒955-0092
新潟県三条市須頃1-17 (燕三条地場産業振興センター1階)
ランチ : 11:30~15:00 (L.O 14:30)
ディナー : 18:00~23:00 (L.O 21:30)
電話 : 0256-46-0680



レストラン
Tsubamesanjo Bit 新潟店

〒951-8051
新潟県中央区新島町通1ノ町1977
ランチ : 11:30~15:00 (L.O 14:30)
ディナー : 18:00~23:00 (L.O 21:30)
電話 : 025-201-7933



レストラン
THE NIIGATA Bit GINZA

〒104-0061
東京都中央区銀座5-6-7 SANWすずらん Bldg. 8F
ランチ : 11:30~14:00 (L.O 13:30)
ディナー : 18:00~22:00 (L.O 21:30)
電話 : 03-6228-5636



レストラン
Tsubamesanjo Bit 東京店

〒100-0004
東京都千代田区大手町2丁目6-4 常盤橋タワー 1F
【月~金】
ランチ 11:00~14:30(L.O.14:00)
ディナー 18:00~22:00
(L.O.21:00、ドリンクL.O.21:30)
【土・日・祝】
ランチ 11:00~15:00(L.O.14:30)
ディナー 18:00~22:00
(L.O.21:00、ドリンクL.O.21:30)
電話 : 03-6262-3936



マーケット
Bit Market 新潟伊勢丹店

〒950-8589
新潟県新潟市中央区八千代1丁目6-1
新潟伊勢丹 地下1階
10:00~19:00 (伊勢丹営業時間に準ずる)
電話 : 025-242-1111(代)

Bit Market CoCoLo新潟店

〒950-0086
新潟県新潟市中央区花園1-1-1CoCoLo新潟
2F WEST SIDE
10:00~20:30 (伊勢丹営業時間に準ずる)
電話 : 025-384-0688(代)



カフェ&ギフト
Bit Dolce&Gift

〒951-8052
新潟県新潟市中央区下大川前通2ノ目223
0-33万代橋ビルディング2階 高野不動産
ランチ 11:00~15:00(L.O.14:30)
カフェタイム 15:00~18:00(L.O.17:30)
電話 : 03-6262-3936