

# Bit Recommend MENU

## 数量限定!!スペシャルテ

- ・福岡県産サワラの炙りカルパッチョ ¥1800(¥1980) ・生牡蠣 1個 ¥600(¥660)
- ・熊本県産桜鯛のカルパッチョ ¥1800(¥1980) ・蒸し牡蠣 4個 ¥2000(¥2200)
- ・帆立貝のロースト 1個 ¥800(¥880) ・サザエのポツシエラビゴット和え 1個 ¥800(¥880)
- ・海の幸の盛り合わせ“マーレ”～牡蠣/サザエ/帆立/カルパッチョ 2種類 1人前 ¥2600 (¥2860)
- ・自家製ブリオッシュと塩水うにのうにブリオッシュ 2個 ¥2600(¥2860)

## 本日の逸品料理

- ・春野菜のサラダ ¥1200(¥1320) ・鹿児島県産そら豆の炭火焼き 4本 ¥1000(¥1100)
- ・新玉ねぎのローストペコリーノ ¥680(¥748) ・たけのこの炭火焼き ¥1800(¥1980)
- ・新潟県佐渡産牡蠣のアヒージョ ¥1300(¥1430) ・ハマグリの菜花の白ワイン蒸し ¥1380(¥1518)
- ・兵庫県産ホタルイカのアヒージョ ¥1200(¥1320)
- ・新潟県津南市雪下人参スープ マスカルポーネを添えて ¥600(¥660)
- ・新潟県産越後姫とハモンセラーノの生ハムいちご ¥1500(¥1650)
- ・ヤスタヨーグルトのパンナコッタ 白いダイヤと共に ¥580(¥638)
- ・静岡産フルーツマトとブラータチーズのカプレーゼ ¥1600(¥1760)
- ・兵庫県産ホタルイカと雪室じゃがいも サラダ仕立て ¥980(¥1078)
- ・フランス産ホワイトアスパラのロースト サラダ仕立て自家製タルタル 1本 ¥480(¥528)

## 本日のオススメお肉料理

- ・新潟県産 越の鶏のもも肉のコンフィ スパイス仕立て ¥1800(¥1980)
- ・新潟雪室熟成新潟和牛のサイコロステーキ ¥2800 (¥3020)

## 本日のオススメお魚料理

- ・和歌山県産カツオの炭火焼き ¥1800(¥1980)
- ・落の臺のリゾット ¥2000(¥2200)
- ・福岡県産サワラのミキュイと春野菜 ¥2800(¥3080)
- ・福岡県産桜鯛と蛤・春野菜のアクアパッツァ ¥3000(¥3300)
- ・鳥取県産ズワイガニのクリームリゾット ¥2600(¥2860)

## 本日のオススメパスタ

- ・北海道産塩水うにのトマトクリームパスタ ¥3000(¥3300)
- ・たけのこと桜海老のオイルパスタ ¥2200(¥2420)
- ・新潟県佐渡産牡蠣のオイルスパゲッティ ¥2200(¥2420)
- ・新潟県佐渡産牡蠣のクリームスパゲッティ ¥2400(¥2640)
- ・新玉葱・自家製ベーコン・ペコリーノを使ったアマトリチャーナ ¥2000(¥2200)
- ・兵庫県産ホタルイカとうるいのイカ墨パスタ ¥2000(¥2200)
- ・鳥取県産 ズワイガニと長ネギのオイルパスタ ¥2600(¥2860)
- ・フレッシュ黒トリュフをたっぷり削ったクリームパスタ ¥4000(¥4400)
- ・そら豆とペコリーノのフェリーチェ ¥2400(¥2640)

## 本日のデザート

- ・季節のSpecialデザート ¥800(¥880) ・ミックスナッツ ¥500(¥550)