

厳選素材

長崎県産生カキ 1ケ . . . ¥600(税込¥660)

* 北海道産塩水うにをたっぷり
自家製ブリオッシュ 2ケ . . . ¥2,800(税込¥3080)
～東京店の名物料理です！～

富山県産カマスの炙りカルパッチョ . . . ¥1600(税込¥1760)

千葉県産カツオの
炭火焼きカルパッチョ . . . ¥1700(税込¥1870)愛知県産銀杏の素揚げ
ビールのおつまみに . . . ¥1200(税込¥1430)フランス産 とてもジューシーなマッシュルームです！
シャンピニオンドパリのロースト . . . ¥980(税込¥1078)山梨県産シャインマスカットと
ハモンセラノー . . . ¥1800(税込¥1980)* キノコ祭り
南魚沼産大黒舞茸・八色椎茸・フランス産シャンピニオンパリ
是非秋の香りを楽しんでください！ . . . ¥2400(税込¥2640)

青森県産白子のカレーフリット . . . ¥1500(税込¥1650)

静岡県産フルーツマトと
ブラータチーズのカプレーゼ . . . ¥1600(税込¥1760)

新潟県産野菜

南魚沼産大黒舞茸のフリット . . . ¥980(税込¥1078)

* 南魚沼産八色椎茸のカルトッチョ
～包み焼き～食感と香りが格別です！ . . . ¥880(税込¥968)南魚沼産大黒舞茸と
海老のアヒージョ . . . ¥1300(税込¥1430)新潟の果物をふんだんに使ったサラダ
～かぼちゃのソース～ . . . ¥1300(税込¥1430)イタリア野菜のサラダ
安田ヨーグルトのドレッシング . . . ¥1000(税込¥1100)

新潟県産イチジクとハモンセラノー . . . ¥1500(税込¥1650)

肉料理

* 雪室熟成新潟和牛の
ランプステーキ . . . ¥4500(税込4950)(雪室熟成をかけた肉は、酵素の働きで肉の繊維が壊れることにより軟らかくなり
たんぱく質が分解され遊離アミノ酸の含有量が増加することにより旨味が強くなります。)

三条産下田豚の低温調理 . . . ¥2200(税込2420)

新潟県産越の
鶏もも肉のコンフィ . . . ¥2200(税込2420)ニュージーランド産
ラム肩ロースの炭火グリル . . . ¥2300(税込2530)* 当店大人気！お肉の盛り合わせ
(3～4人前) 越の鶏もも・三条産下田豚・子羊の盛り合わせです . . . ¥4500(税込4950)新潟雪室熟成和牛
のサイコロステーキ . . . ¥2800(税込3080)

魚料理

宮城県産秋刀魚の炭火焼き . . . ¥2200(税込2420)

8年熟成バルサミコソースとラビゴットソース

* 長野県産鮎のムニエル
フェネルとディルのトルティーヤ仕立て

新しい鮎の料理、一度お試しください！

新潟県産秋鮭のコンフィと
自家製いくらのリゾット . . . ¥2600(税込¥2860)青山県産白子の
カレークリームリゾット . . . ¥2600(税込¥2860)

パスタ・リゾット

Bitのパスタといえばこれ！ . . . ¥3000(税込¥3300)

* 北海道産塩水うにのトマトクリームパスタ

北海道産秋鮭のマリネと
自家製いくら
のクリームソースタリアテッレ . . . ¥2600(税込¥2860)南魚沼産大黒舞茸と
ベーコンのカルボナーラ . . . ¥2200(税込¥2420)* 南魚沼産八色椎茸と
ほうれん草の和風スパゲッティ . . . ¥1800(税込¥1980)自家製サルシッチャの白いラゲースソース
フランス産シャンピニオンドパリたっぷり削って . . . ¥1880(税込¥2068)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(税込4400)

* 青山県産白子と長ネギのカレーキタッラ . . . ¥2200(税込¥2420)

デザート

* 季節のSpecialデザート . . . ¥800(税込880)
モンブランとほうじ茶のムースを使ったデザートです

ミックスナッツ . . . ¥500(税込550)