



Tsubamesanjo Bit  
since 2011

## RECOMMEND MENU

本日のおすすめ

### 厳選素材

長崎県産生牡蠣 . . . 1個 ¥600(税込¥660)

### 季節限定メニュー

北海道産秋鮭と魚沼産きのこ、自家製いくらのTKG  
. . . ¥2600(税込¥2860)

秋田産天然ヒラメの昆布締めカルパッチョ  
～コトヨ醤油ジュレとかんずりマヨネーズ～  
. . . ¥1300(税込¥1430)

京都産天然鰯の炭火炙りカルパッチョ  
～南魚沼産神楽南蛮味噌と大葉のソース～  
. . . ¥1700(税込¥1870)

佐渡産サザエの香草バター焼き  
2個 . . . ¥600(税込¥660)

南魚沼産大黒舞茸のスープ . . . ¥580(税込¥638)

南魚沼産大黒舞茸のフリット . . . ¥1000(税込¥1100)

南魚沼産 八色椎茸の アヒージョ . . . ¥900(税込¥990)

### 新潟県産野菜

佐渡産ズワイガニを使った贅沢シーザーサラダ  
. . . ¥1500(税込¥1650)

新潟県産野菜と無花果を使ったシンプルサラダ  
～カボチャのドレッシング～ . . . ¥980(税込¥1078)

新潟県産おけさ柿と生ハム  
～ヤスタヨーグルトのクリーム～ . . . ¥1000(税込¥1,100)

山北産ズワイガニと季節野菜のオムレツ  
～魚沼産神楽南蛮のトマトソース～ . . . ¥1500(税込¥1650)

### 肉料理

三条産下田豚の低温調理炭火グリル  
～しその実アンチョビソース～ ¥2200(税込¥2420)

スパイス香る！新潟県産越の鶏モモ肉のコンフィ  
. . . ¥2100(税込¥2310)

ニュージーランド産ラム肩ロースの炭火グリル  
～ラヴィゴットソース～ . . . ¥2400(税込¥2640)

お肉盛り合わせ  
(三条産下田豚、越の鶏の胸肉、ラム肉)  
. . . ¥3980(税込¥4378)

新潟和牛ランプのステーキ～マデラソース～  
. . . ¥3980(税込¥4378)

新潟和牛ヒレステーキ～マデラソース～  
. . . ¥4700(税込¥5170)

### 魚料理

佐渡産ズワイガニがたっぷり乗ったリゾット  
. . . ¥2400(税込¥2640)

愛媛県産真鯛のソテー  
～あさりと白菜、いくらのリゾットを添えて～  
. . . ¥2700(税込¥2970)

北海道産秋鮭の包み焼  
～アクアパッツァ風～ . . . ¥2200(税込¥2420)

### パスタ・ピッツァ

新メニュー  
ホタテと生海苔のレモンクリームパスタ  
. . . ¥2400(税込¥2640)

魚沼産大黒舞茸と秋鮭のクリームスパゲティ  
～八海山でマリネした自家製いくらをのせて～  
. . . ¥2400(税込¥2640)

北海道産白子と青唐辛子のアラビアータスパゲッティ  
. . . ¥2400(税込¥2640)

佐渡産ズワイガニと佐藤農園長ネギを使ったオイルパスタ  
. . . ¥2400(税込¥2640)

三条下田産サルシッチャと南魚沼産八色椎茸の  
ピリ辛オイルソーススパゲッティ . . . ¥2,000(税込¥2,200)

下田豚サルシッチャと新潟県産きのこの  
ビスマルクピッツァ . . . ¥2200(税込¥2420)

### デザート

本日の季節のspecialデザート  
村上産ほうじ茶のムースを使ったBitのモンブラン  
. . . ¥800(税込¥880)

ミックスナッツ  
. . . ¥500(税込¥550)

