

RECOMMEND MENU

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

本日のおすすめ

厳選素材

* 栗島産ヒラマサのカルパッチョ
～阿賀野市コトヨ醤油のジュレ～

・・・ ¥900(税込¥990)

長崎県産生牡蠣

・・・ ¥500(税込¥550)

青森県産天然本マグロのカルパッチョ
～ジャポネーゼソース～

・・・ ¥1,600(税込¥1,760)

広島県産牡蠣と赤パプリカのムース～アリッサソース～

・・・ ¥880(税込¥968)

雪室じゃがいもとスモークチーズのフリッタータ
～イタリアンオムレツ～

・・・ ¥1100(税込¥1210)

* 新潟県産アジとレモンマリネ

・・・ ¥900(税込¥990)

新潟県産野菜

新発田産黒イチジクと生ハムのサラダ
～自家製リコッタチーズとバルサミコドレッシング～

・・・ ¥980(税込¥1,078)

佐渡産おけさ柿と生ハム
マスカルポーネチーズ添え

・・・ ¥1,180(税込1,298)

* 佐渡産おけさ柿と
グラータチーズのカプレーゼ

・・・ ¥1,600(税込¥1,760)

たっぷり秋野菜のカポナータ

・・・ ¥680(税込748)

魚沼、津南産4種のきのこを集めたアヒージョ

・・・ ¥1280(税込¥1408)

魚沼産八色椎茸のフリット

・・・ ¥800(税込¥880)

南魚沼産大黒舞茸のコンソメスープ

・・・ ¥700(税込¥770)

パスタ・リゾット

Bitのパスタといえば！
* 北海道産 塩水ウニのトマトクリームスパゲッティ

・・・ ¥2,400(税込¥2,640)

越の鶏のラグーとカボチャの
自家製オレキエッテ

・・・ ¥1,680(税込¥1,848)

魚沼、津南産きのこのペペロンチーノ

・・・ ¥1,900(税込¥2,090)

北海道産秋鮭とほうれん草の
クリームソーススパゲッティ

・・・ ¥1,800(税込¥1,980)

北海道産自家製イクラのリゾット

・・・ ¥1,980(税込¥2,178)

福島県産ホッキ貝のリゾット～アサリの泡のせ～

・・・ ¥1,800(税込1,980)

* 新潟店名物 佐渡産ズワイガニのリゾット

・・・ ¥2,100(税込¥2,310)

メイン

新潟産 A5ランク和牛イチボのステーキ

・・・ ¥3,300(税込3,630)

* 新潟A5ランク和牛ヒレ肉のステーキ

・・・ ¥3,600(税込3,960)

三条産 下田豚の低温調理

・・・ ¥2,200(税込2,240)

新潟産 越の鶏のコンフィ

・・・ ¥1,800(税込1,980)

北海道産秋鮭のソテー
～ポルチーニ茸のヴァンブランソース～

・・・ ¥2,200(税込2,420)

デザート

* 和栗のモンブラン ミルクジェラート添え

・・・ ¥680(税込748)

ミックスナッツ

・・・ ¥500(税込550)