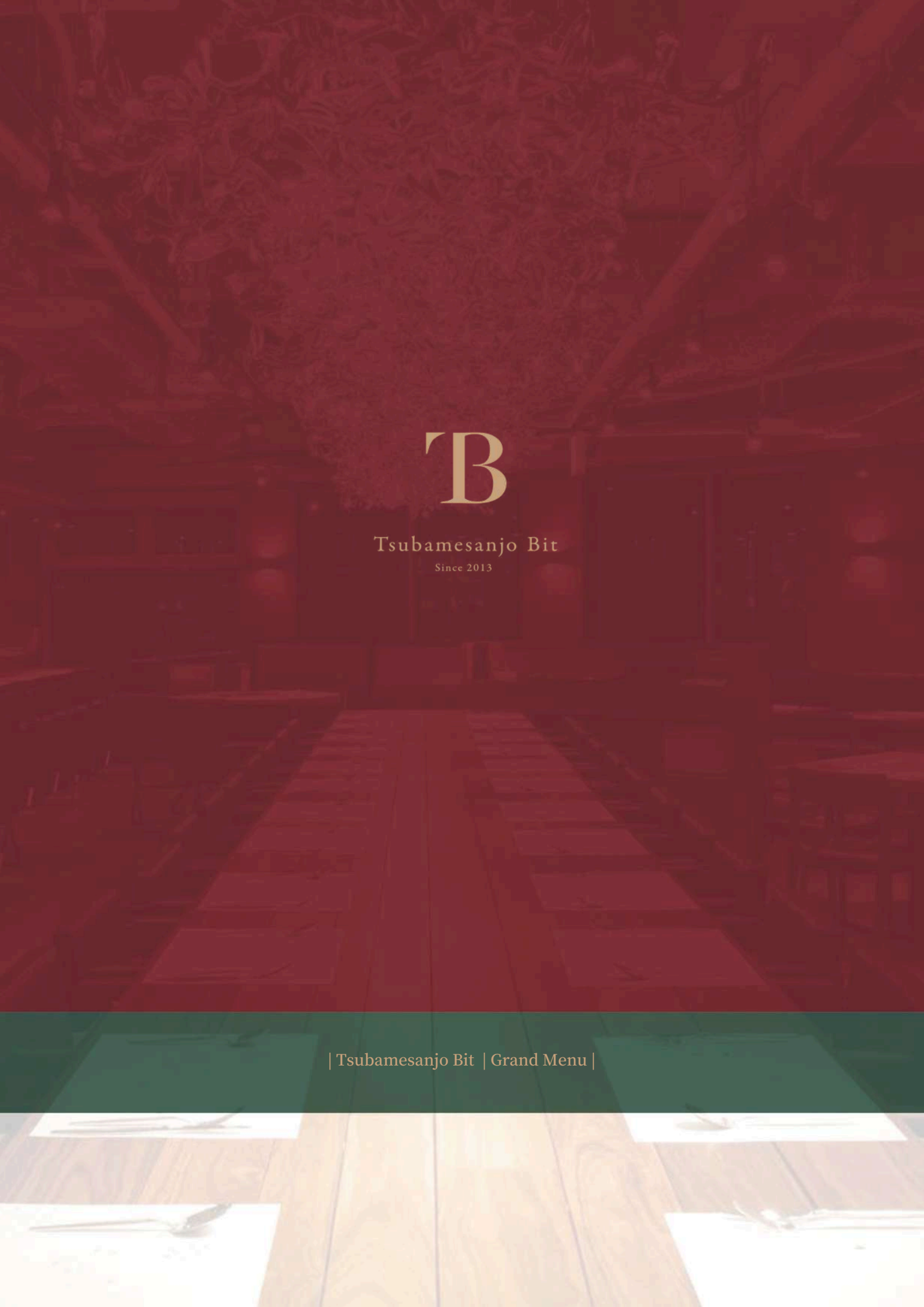

Tsubamesanjo Bit

Since 2013

| Tsubamesanjo Bit | Grand Menu |

Concept

― 新潟と共に生きる ―

私の故郷である燕三条の世界最高峰のプロダクト

日本有数の豪雪地帯である新潟で作られた
ミネラルたっぷりの野菜やフルーツ
お魚、お肉、お米

そして日本酒やワイン、デザート、器に至るまで

全て【新潟産】に拘りました

本日は私達の自慢の故郷【新潟】を体験して貰い

是非幸せなお時間をお過ごしください

本日皆様が新潟の素晴らしさを体感し

新潟へお越し頂けますことをスタッフ一同

心よりお待ちしております

Tsubamesanjo Bit
代表　秋山　武士

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

￥6,600（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

￥9,900（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！

極

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

￥9,900（税込）

魚介の盛り合わせ「マーレ」
季節の前菜盛り合わせ
季節の生ハムフルーツ
季節のピッツァ
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

プレミアム飲み放題　極コース

￥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！

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お楽しみ頂けます。
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!

＋￥3,300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！

玉川堂コース

シェフが厳選した新潟の食材、お皿やカトラリーまで新潟にこだわり
新潟の【最高峰】を全て体感して頂けるコースです。

玉川堂コース		
	料理のみ	￥9,900（税込）
	飲み放題付き	￥12,650（税込）
	プレミアム飲み放題付き	￥15,950（税込）
	玉川堂フルペアリング	￥18,700（税込）

1. Amuse ・・・・・・・・・・・・・・一口の前菜
2. Antipasto ・・・・・・・・・・・・冷菜
3. Zuppa ・・・・・・・・・・・・・・スープ
4. Pasta・・・・・・・・・・・・・・・季節のパスタ
5. Pesce ・・・・・・・・・・・・・・魚料理
6. Carne ・・・・・・・・・・・・・・新潟和牛
7. Dolce・・・・・・・・・・・・・・・デザート
8. Piccoro Pasticceria ・・・・・・小菓子
9. 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。

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

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	¥6,600（税込）
	飲み放題付き	¥9,900（税込）
	プレミアム飲み放題付き	¥13,200（税込）
	マルナオフルペアリング	¥14,300（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

＊写真はイメージです。季節によって料理が異なります。

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

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	¥19,250（税込）
	プレミアム飲み放題付き	¥22,550（税込）
	NIIGATAフルペアリング	¥27,500（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。

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

プロジェクションマッピングコース

この空間で提供されるのは、プロジェクションマッピングの映像に合わせた独創性あふれるコース料理。味覚や嗅覚に加え、視覚、聴覚、触覚の五感を震わせる食体験の世界へ誘います。完全予約制の5Dルームでの食事を体験頂けるのは、1日にわずか10名だけ。新潟県産の食材をふんだんに使った料理に、新潟県産のワインや日本酒のペアリングを、燕三条の伝統技が生きた上質な食器やカトラリーでお楽しみ頂きます。

ランチマッピングコース　ペアリング付き￥22,000（税込）
ディナーマッピングコース　ペアリング付き￥33,000（税込）

---

1. Amuse ・・・・・・・・・・・・・新潟厳選食材 7品
2. Zuppa ・・・・・・・・・・・・・旬のスープ
3. Pasta ・・・・・・・・・・・・・佐渡南蛮海老
4. Pesce ・・・・・・・・・・・・・新潟県産のど黒
5. Carne ・・・・・・・・・・・・・新潟和牛
6. Riso ・・・・・・・・・・・・・新潟厳選米(ディナーのみ)
7. Dolce・・・・・・・・・・・・・デザート
8. Piccoro Pasticceria ・・・・・・小菓子

＊写真はイメージです。季節によって料理が異なります。

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

食を豊にしてくれる 生産者一覧

Bitの食材は新潟の生産者の皆様と共にあります。

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	大平きのこ研究所	黒マイタケ
南魚沼	石坂きのこ組合	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	ベジアビオ	トマトマトマト、小鈴
新　潟	柄沢農園	ふわとろ茄子 ズッキーニ、紅三太
新　潟	関根農園	ズッキーニ
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。

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

体験 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

新潟精密鋳造
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

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

株式会社Bit 代表取締役
秋山　武士 Takeshi Akiyama

【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」と思って頂くためには、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。

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：18:00～22:00（L.O 21:00）
電話：0256-46-0680

レストラン
Tsubamesanjo Bit 新潟店

〒951-8051
新潟市中央区新島町通1ノ町1977
ランチ　：11:30～15:00（L.O 14:30）
ディナー：18:00～22:00（L.O 21:00）
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.　8 F
ランチ　：11:30～14:00（L.O 13:30）
ディナー：18:00～22:00（L.O 21:00）
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)
【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)
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 2 F 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 0-33万代橋ビルヂング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