

# B RECCOMANDAZIONE MENU

## • NIIGATA ANTIPASTO

佐渡産 10kgover 寒鰯のカルパッチョ ~タッパナードソース~	¥1,500(税込 ¥1,650)
佐渡産 10kgover 寒鰯の大トロカルパッチョ	¥1,800(税込 ¥1,980)
新潟県産 真鯛のカルパッチョ~ラビィゴットソース~	¥1,400(税込 ¥1,540)
新潟郷土料理 Bit特製のっぺ	¥780(税込 ¥858)
佐渡産 南蛮えびの海老しんじょう 2ヶ	¥980(税込 ¥1,078)
八海山の酒粕と塩麴を使ったパリパリサラダ	¥980(税込 ¥1,078)
新潟県産冬野菜と人参ラペのサラダ ~アンチョビレモンソース~	¥980(税込 ¥1,078)
新潟特産の越後姫と12ヶ月熟成の下田豚生ハム	¥1,500(税込 ¥1,650)
越後姫とブラータチーズのカプレーゼ	¥1,800(税込 ¥1,980)
新潟県赤塚産 芋ジェンヌのポタージュ	¥500(税込 ¥550)
南魚沼産 八色椎茸と小柱のアヒージョ	¥1,200(税込 ¥1,320)
佐渡産 牡蠣のムニエル ~8年熟成のバルサミコソース~	¥2,000(税込 ¥2,200)
佐渡産 牡蠣のペンネグラタン	¥2,200(税込 ¥2,420)
新潟県五泉産 帛乙女(里芋)とズワイガニのグラタン	¥1,400(税込 ¥1,540)
北海道産 真鱈白子のフリット カレー風味	¥1,500(税込 ¥1,650)
佐渡産 あわびの肝和え	¥1,100(税込 ¥1,210)
新潟和牛の牛すじとじゃが芋のトマト煮込み	¥1,300(税込 ¥1,430)

## • ANTIPASTO

*長崎県産 生牡蠣 1ヶ	¥550(税込 ¥605)
前菜の5種盛り合わせ(2~3人前)	¥1,980(税込 ¥2,178)
海老と帆立のイタリアンマリネ	¥980(税込 ¥1,078)
黒トリュフ・鶏肉と豚レバーのパテ	¥980(税込 ¥1,078)
季節野菜のカポナータ	¥880(税込 ¥968)
自家製ピクルス	¥780(税込 ¥858)
雪室熟成じゃがいものローストポテト	¥880(税込 ¥968)

## • NIIGATA PESCE

佐渡産 10kgover 寒鰯の炭火グリル	¥2,200(税込 ¥2,420)
新潟県産 真鯛の魚介たっぷりアクアパッツァ	¥2,300(税込 ¥2,530)

## • NIIGATA CARNE

新潟和牛のA5ランクのヒレスステーキ	¥4,980(税込 ¥4,780)
新潟和牛のヒレ肉とフランス産フォアグラのロッシーニ	¥6,500(税込 ¥7,150)
新潟和牛のランプステーキ	¥3,980(税込 ¥4,378)
三条産下田豚の低温調理 炭火グリル	¥2,200(税込 ¥2,420)
新潟県産 越の鶏骨付きもも肉のコンフィ ~スパイス仕立て~	¥1,980(税込 ¥2,178)
ニュージーランド産ラム肩ロースの炭火グリル	¥2,400(税込 ¥2,640)

# B RECCOMANDAZIONE MENU

## • NIIGATA SPECIALE



トリュフとフォアグラの卵かけご飯

### TKG

2合 ¥4,980(税込 ¥5,478)

3合 ¥5,980(税込 ¥6,578)

4合 ¥6,980(税込 ¥7,678)

新潟厳選米を使用した炊き立てご飯 (付け合わせ5種)

2合 ¥2,980(税込 ¥3,278)

3合 ¥3,980(税込 ¥4,378)

4合 ¥4,980(税込 ¥5,478)

お米付け合わせ5種単品

¥980(税込 ¥1,078)

(卵、海老しんじょう、神楽南蛮味噌、コトヨ醤油、自家製漬物)

佐渡産 牡蠣の炊き立てご飯

2合 ¥4,800(税込 ¥5,280)

3合 ¥5,800(税込 ¥6,380)

4合 ¥6,800(税込 ¥7,480)

## • PASTA&RISO

佐渡産 牡蠣とほうれん草のオイルパスタ

¥2,300(税込 ¥2,530)

佐渡産 牡蠣とほうれん草のクリームパスタ

¥2,500(税込 ¥2,750)

～新潟米粉のタリアテッレ～

佐渡産 南蛮海老のアメリケーヌ ～新潟米粉のタリアテッレ～

¥2,700(税込 ¥2,970)

24ヶ月熟成生ハムを使ったカルボナーラ

¥2,200(税込 ¥2,420)

北海道産 真鱈白子と長ネギのオイルパスタ

¥2,300(税込 ¥2,530)

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ

¥1,800(税込 ¥1,980)

雪室熟成新潟和牛のボロネーゼスパゲッティ

¥1,800(税込 ¥1,980)

Bitの定番! 雪室熟成新潟和牛のラザニア

¥2,200(税込 ¥2,420)

魚介たっぷりのシーフードラザニア

¥2,200(税込 ¥2,420)

## • FORMAGGIO & PROSCIUTTO

イタリアの最高級生ハムスライサーベルケルで  
スライスした12ヶ月熟成下田豚生ハム

¥1,500(税込 ¥1,650)

Bitソムリエ厳選 チーズ盛り合わせ

¥2,000(税込 ¥2,200)

雪室じゃが芋を使った自家製フォカッチャ 1ヶ

¥150(税込 ¥165)

## • NIIGATA DOLCE

越後姫とホワイトチョコの雪見だいふく仕立て

¥800(税込 ¥880)

Bitシェフパティシエが手掛ける

¥1,500(税込 ¥1,650)

デザートの盛り合わせ

雪室熟成珈琲のティラミス

¥700(税込 ¥770)

ヤスダヨーグルトのクレームダンジュ

¥600(税込 ¥660)

村上抹茶のテリーヌショコラ

¥600(税込 ¥660)

新潟小麦使用 バスクチーズケーキ

¥600(税込 ¥770)

新潟小麦使用 ガトーショコラ

¥600(税込 ¥660)