



B

Tsubamesanjo Bit

Since 2013

| Tsubamesanjo Bit | Grand Menu |



B

Tsubamesanjo Bit

Since 2013

Concept

— 私達Bitの使命 —

私達の故郷新潟燕三条は世界有数のものづくりの街として知られています。ナイフやフォーク、スプーンなどその生産量は日本国内の95%以上を誇る金属洋食器の一大産地です。また新潟は海、山、川があり、日本有数の豪雪地帯でもあり、その雪解け水で造られたミネラルたっぷりの野菜やフルーツ、魚、肉と全ての食材が極上。その中でも厳選した食材のみをBitでは使用しております。そんな世界に誇るものづくり、食材新潟燕三条の魅力を飲食を通して世界に発信する。それが私達Bitの使命です。

本日は新潟の魅力を是非体感体験して頂ければと思います。お楽しみください。

秋山 武士

B

Spécialité

スペシャリテ

TKG トリュフとフォアグラの卵かけご飯

燕三条産コシヒカリをsnow peakのダッチオーブンで炊き上げ、フォアグラとイタリア産トリュフをたっぷりかけて仕上げた贅沢な卵かけご飯です。こだわりのだし醤油“和院”と卵が絡まり極上の味に仕上げております。

| ¥ASK/2合 |

| ¥ASK/1合 |

※お値段は本日のおすすめメニューに記載しております。



※ご注文を受けてから炊き始めます。お時間30分ほど頂きます。



北海道産塩水ウニの トマトクリームスパゲティ

北海道産の新鮮なウニをたっぷり使用しています。Bitで一番人気のパスタです。

仕入れ状況により価格が異なります

| ¥ASK |

※お値段は本日のおすすめメニューに記載しております。

三条産下田豚の低温調理

自然豊かな新潟県三条市下田地区でのびのびと健康に育った豚肉を64°Cで7時間じっくり火を通して旨みを閉じ込めました。最後に炭火で香ばしさをプラスしています。

| ¥2,400 (税込¥2,640) |



No.1 menu

人気メニューランキング

TKG トリュフとフォアグラの卵かけご飯

燕三条産コシヒカリをsnow peakのダッチオーブンで炊き上げ、フォアグラとイタリア産トリュフをたっぷりかけて仕上げた贅沢な卵かけご飯です。こだわりのだし醤油“和院”と卵が絡まり極上の味に仕上げております。

| ¥ASK / 2合 |

| ¥ASK / 1合 |

※お値段は本日のおすすめメニューに記載しております。



No.2 menu

人気メニューランキング

前菜の5種盛り合わせ (2~3人前)

旬の食材を使用したおすすめの前菜をご用意します。ビールにもワインにも合う一品目におすすめの盛り合わせです。

| ¥2,800 (税込 ¥3,080) |



No.3 menu

人気メニューランキング

デザート盛り合わせ

雪室熟成コーヒー豆のエスプレッソを使用したティラミス、バスクチーズケーキなど、Bitを代表する人気デザートが全てお楽しみいただけます。

| ¥1,500 (税込 ¥1,650) |



No.4 menu

人気メニューランキング

KOMINの グリルパンでつくる お肉盛り合わせ

新潟三条産下田豚 64度7時間
越の鶏もも肉 80度2時間
仔羊 56度6時間 それぞれ低温調理し贅沢に盛り合わせをご用意しました。自家製ガーリックソースどうぞ。

| ¥5,000 (税込5,500) |



No.5 menu

人気メニューランキング

渡り蟹の トマトクリームスパゲティ

渡り蟹をじっくりソテーして旨味を凝縮させました。リピーターになる方が続出しています。

| ¥1,700 (税込 ¥1,870) |



No.6 menu

人気メニューランキング

雪室熟成新潟和牛 ボロネーゼスパゲティ

雪室熟成新潟和牛を香味野菜とトマトと共にじっくり煮込みました。雪室熟成新潟和牛の旨味を味わえる1皿です。

| ¥1,800 (税込1,980) |



No.7 menu

人気メニューランキング

三条産下田豚の低温調理

自然豊かな新潟県三条市下田地区でのびのびと健康に育った豚肉を64°Cで7時間じっくり火を通して旨みを閉じ込めました。最後に炭火で香ばしさをプラスしています。

| ¥2,400 (税込 ¥2,640) |



ANTIPASTO

前菜



前菜の5種盛り合わせ

前菜の5種盛り合わせ(2~3人前)・・・¥2,800(税込¥3,080)

海老と帆立のイタリアンマリネ・・・¥1,200(税込¥1,320)

黒トリュフと鶏肉と豚レバーのパテ・・・¥880(税込¥968)



海老と帆立のイタリアンマリネ

季節野菜のカポナータ・・・・・・・・・・・・¥780(税込858)

自家製ピクルス・・・・・・・・・・・・¥780(税込¥858)



国産牛トリッパのトマト煮込み

雪室熟成じゃがいもの
 ポテトフライ トリュフ風味・・・・・・・・・・・・¥700(税込¥770)

大人気！国産牛トリッパの
 トマト煮込み・・・・・・・・・・・・¥1,500(税込¥1,650)

FORMAGGIO

チーズ

PROSCIUTTO

ハム

本日のチーズ4種盛り合わせ・・・・・・・・・・・・¥2,500(税込¥2,750)

新潟小麦と雪室熟成じゃがいもの

自家製フォカッチャ・・・・・・・・・・・・1枚 ¥200(税込¥220)

B

Tsubamesanjo Bit
Since 2013
Grand Menu

MAIN

メイン



KOMINのグリルパンでつくる

お肉の盛り合わせ(3~4人前) ¥5,000 (税込 ¥5,500)

三条産下田豚・ラム肉の低温調理・越の鶏もも肉のコンフィ盛り合わせです



お肉の盛り合わせ

三条産下田豚の低温調理 ¥2,400 (税込 ¥2,640)

ラム肉の肩ロース 低温調理 ¥2,500 (税込 ¥2,750)

越の鶏もも肉のコンフィ ¥2,300 (税込 ¥2,530)



三条産下田豚の低温調理

雪室熟成新潟和牛ランプステーキ . . ¥4,500 (税込 ¥4,950)

B

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

Grand Menu

PASTA

パスタ

北海道産塩水ウニの

トマトクリームスパゲティ ¥ ASK

※お値段は本日のおすすめメニューに記載しております。

渡り蟹の

トマトクリームスパゲティ ¥1,700 (税込 ¥1,870)



北海道産塩水ウニの
トマトクリームスパゲティ

雪室熟成新潟和牛のボロネーゼスパゲティ . ¥1,800 (税込 ¥1,980)

下田豚サルシッチャの

アラビアータソーススパゲティ . . ¥1,800 (税込 ¥1,980)

トマトとバジリコのシンプルスパゲティ . ¥1,500 (税込 ¥1,650)



雪室熟成和牛のボロネーゼスパゲティ

雪室熟成新潟和牛のBit風ラザニア ¥2,000 (税込 ¥2,200)

デザート盛り合わせ

・・・ ¥1,500 (税込 ¥1,650)

ヤスダヨーグルトの クレームダンジュ

・・・ ¥680 (税込 ¥748)

村上抹茶のテリーヌショコラ

・・・ ¥680 (税込 ¥748)



デザート盛り合わせ

雪室熟成珈琲のティラミス

・・・ ¥580 (税込 ¥638)

ガトーショコラ

・・・ ¥680 (税込 ¥748)

バスクチーズケーキ

・・・ ¥680 (税込 ¥748)



雪室熟成コーヒー	☕ or 🍹	・・・ ¥500 (税込 ¥550)
エスプレッソ	☕	・・・ ¥500 (税込 ¥550)
カフェラテ	☕ or 🍹	・・・ ¥600 (税込 ¥660)
雪室熟成紅茶	☕ or 🍹	・・・ ¥600 (税込 ¥660)

B

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

¥7,150 (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

¥10,000 (税込) (通常より1,000円お得!)

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!

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

¥8,800 (税込)

魚介の盛り合わせ「マール」
季節の前菜盛り合わせ
北海道産塩水ウニのブリオッシュ
トリッパのトマト煮込み
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

極



プレミアム飲み放題 極コース

¥11,000 (税込) (通常より1,650円お得!) 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! 村上茶や雪下になじん、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!

+ ¥3,850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



ディナー

銘々料理コース

シェフが厳選した旬の食材をふんだんに使った
BIT自慢のスペシャルコースです。

玉川堂コース 料理のみ ￥8,800 (税込)

飲み放題付! ￥11,550 (税込)

通常より1,600円お得! プレミアム飲み放題付! ￥13,800 (税込)

- | | |
|------------------------|--------|
| 1. Amuse | 一口の前菜 |
| 2. Niigata | 新潟の旬 |
| 3. Insalata | サラダ |
| 4. Zuppa | スープ |
| 4. Pasta | 季節のパスタ |
| 5. Pesce | 魚料理 |
| 6. Carne | 肉料理 |
| 7. Dolce | デザート |
| 8. Piccoro Pasticceria | 小菓子 |
| 9. Bevande | コーヒー |

NIIGATAフルコース

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

￥14,300 (税込)

飲み放題付! ￥17,050 (税込)

プレミアム飲み放題付! ￥19,000 (税込)

(通常より1,900円お得!)

ペアリング4グラス ￥18,700

ペアリング6グラス ￥20,900

コース料理に合わせたお酒をご用意致します。お料理との相性をお楽しみくださいませ。



食を豊に
して
くれる

Bitの食材は新潟の生産者の
皆様と共にあります。

生産者一覧

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	大平きのご研究所	黒マイタケ
南魚沼	石坂きのご組合	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	ベジアピオ	トマトマトマト、小鈴
新 潟	柄沢農園	ふわとろ茄子 ブッキーニ、紅三太
新 潟	関根農園	ブッキーニ
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。

T

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

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 * snow peak
新潟県三条市



SUWADA SUWADA
新潟県三条市



MGNET
新潟県燕市



TOJIRO TOJIRO
新潟県燕市



YAMAKIN 山崎金属工業株式会社
新潟県燕市



UNILLOY
新潟県燕市



HORIE
新潟県燕市

HORIE
TITANIUM



新潟精密鑄造
新潟県燕市



SATOMI SUZUKI TOKYO
新潟県三条市



大湊文吉商店 株式会社大湊文吉商店
新潟県加茂市 Ominato Bunkichi Shoten Co., Ltd.

Tsubamesanjo Bit

B

Tsubamesanjo Bit
Since 2013

【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が提供するものは、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。



株式会社Bit 代表取締役
秋山 武士 Takeshi Akiyama



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：18:00～23:00 (L.O 21:30)
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：18:00～23:00 (L.O 21:30)
電話：025-201-7933



レストラン
Tsubamesanjo Bit 銀座店

〒104-0061
東京都中央区銀座7丁目8-8 isg ビル 3F
ランチ：11:30～15:00 (L.O 14:00)
ディナー：18:00～23:00 (L.O 22:00)
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 18:00～22:30
(L.O.21:30、ドリンクL.O.22:00)
【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、ドリンクL.O.21:30)
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)