

# LADIES & GENTLEMEN

BISTRO CAFE

## FOOD MENU PRODUCE

フードメニュープロデュース

木下威征 Takemasa Kinoshita

国内外の著名人を顧客に持つ「オーギヤマン・ド・トキオ」で知られる  
フレンチビストロの第一人者である木下威征氏がフードプロデュースを担当  
オープンキッチンならではの目の前でダイナミックに焼き上げる鉄板フレンチが特徴

## CAKE PRODUCE

ケーキプロデュース

青木定治 Sadaharu Aoki

パリを拠点とし、世界をリードするパティスリー  
「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」の青木定治氏が担当。  
現在、世界で最も注目される日本人パティシエの一人

3RD FLOOR SHINJUKU  
ISETAN MAIN BLDG.  
3-14-1 SHINJUKU SHINJUKU-KU  
TOKYO 160-0022 JAPAN

PHONE: 03-5357-7933

Copyright © TRANSIT GENERAL OFFICE INC.  
All Rights Reserved.

<http://www.transit-web.com>

# LIMITED LUNCH SET MENU

全てのメニューにコーヒーまたはアールグレイ ( Hot / Iced ) をお選びいただけます

10:00 - 14:00



熟成肉の塩ハンバーグ ~トリュフ塩とデミグラスソース添え~

¥2,200

(パンまたはライスが付きます)

Aging Beef Patty with Truffle Salt and Demi-glace Sauce ( Served with Bread / Rice )

卵/乳/小麦

トッピング 季節野菜 / 卵 / トマトとアボカド / スカモルツァチーズ + ¥220

Toppings ( Seasonal Vegetables / Egg / Tomato and Avocado / Scamorze Cheese )

全 4 種トッピング

+ ¥660

Toppings ( All )



ズワイ蟹トマトクリームの特リアテッレ

¥1,980

Tagliatelle ( Long, Flat Ribbon Pasta ) with Snow Crab in Rich Tomato Cream Sauce

卵/乳/小麦/えび/かに

\* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice  
価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

# LIMITED LUNCH SET MENU

全てのメニューにコーヒーまたはアールグレイ ( Hot / Iced ) をお選びいただけます

10:00 - 14:00

<b>海老とオリーブ、フェタチーズの地中海サラダ (パン付)</b> Mediterranean Salad, Prawns, Olives, Feta Cheese 卵/乳/小麦/えび	<b>¥1,650</b>
<b>厚切りベーコンとフリルレタスのクロワッサンサンド</b> Croissant Sandwich, Thick Cut Bacon, Letus 卵/乳/小麦	<b>¥1,760</b>
<b>シェフのおすすめパスタ</b> Chef's Recommended Pasta メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください	<b>¥1,760</b>
<b>牛すじトマトのスパイスカレー ~コリアンダー &amp; カルダモン~</b> Beef Ragu & Tomato Spicy Curry, Coriander & Cardamon 乳/小麦	<b>¥1,870</b>
<b>トッピング 目玉焼き</b> Toppings ( Fried Egg ) 卵	<b>+¥220</b>

# SIDE MENU

セットメニューをお召し上がりのお客様のみご注文頂けます

<b>ミニスープ</b> Seasonal Mini Soup メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください	<b>¥550</b>
<b>季節野菜のミニサラダ</b> Seasonal Vegetables Mini Salad メニューとアレルギーはスタッフへお問い合わせください	<b>¥550</b>
<b>ミニチーズロールスフレ</b> ~カリカリチーズと白トリュフのハニーソース~ Mini Soufflé Style Cheese Omelette, White Truffle Honey Sauce and Crispy Cheese on Top 卵/乳	<b>¥770</b>
<b>ミニチーズロールスフレ</b> ~はちみつフルーツ添え~ Mini Soufflé Style Cheese Omelette With Honey and Fruits 卵/乳	<b>¥770</b>
<b>フライドポテト</b> French Fries	<b>¥660</b>

\* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice  
価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

# ALL DAY MENU

10:00 - 20:00

# À LA CARTE

10:00 - 20:00

## SALAD

海老とオリーブ、フェタチーズの地中海サラダ (パン付)

Mediterranean Salad, Prawns, Olives, Feta Cheese

卵/乳/小麦/えび

¥1,650

ハモンセラーノ、3種のキノコのみもざサラダ

Jamón Serrano and 3 Kinds of Mushrooms MIMOSA Salad

卵

¥1,650

## LIGHT MEAL

チーズスフレオムレツ

Cheese Soufflé Omelette,  
White Truffle, Honey Sauce, Crispy Cheese

卵/乳

¥1,430



厚切りベーコンとフリルレタスのクロワッサンサンド

Croissant Sandwich, Thick Cut Bacon, Letus

卵/乳/小麦

¥1,760

海老カツ タルタルサンド

Shrimp Cutlet Tartar Sandwich

卵/乳/小麦/えび

¥1,870

フライドポテト

French Fries

¥660

\* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

# À LA CARTE

10:00 - 20:00

## PASTA

### 合鴨肉のクラシックナポリタン

Classic Duck Napolitana

乳/小麦

¥1,760

トッピング 目玉焼き + ¥220

Toppings ( Fried Egg )

卵

RECOMMEND



### タコとグリル野菜の バジルクリームオレキエッティ

Octopus and Grilled Vegetables Basil Cream Orecchiette

乳/小麦

¥1,980



### パンチェッタとミモレット、 白トリュフオイルのカルボナーラ

Pancetta & Mimolette, White Truffle Oil Carbonara

卵/乳/小麦

¥1,980



### ズワイ蟹トマトクリームของタリアテッレ

Tagliatelle ( Long, Flat Ribbon Pasta ) with Snow Crab in Rich Tomato Cream Sauce

卵/乳/小麦/えび/かに

¥1,980

### 大葉とわさびのリングイネ

Linguine with "Shiso" and "Wasabi "

乳/小麦

¥1,650

\* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

# À LA CARTE

10:00 - 20:00

熟成肉の塩ハンバーグ  
フォアグラのソテー  
~トリュフ塩とデミグラスソース添え~  
(パンまたはライスが付きます)

Aged Beef Patty with Saute of the Foie Gras and Truffle Sauce  
(Served with Bread / Rice)

卵/乳/小麦

¥3,300



熟成肉の塩ハンバーグ  
~トリュフ塩とデミグラスソース添え~  
(パンまたはライスが付きます)

Aging Beef Patty with Truffle Salt and Demi-glace Sauce  
(Served with Bread / Rice)

卵/乳/小麦

¥2,200



トッピング 季節野菜 / 卵 / トマトとアボカド / スカモルツァチーズ + ¥220  
Toppings ( Seasonal Vegetables / Egg / Tomato and Avocado / Scamorze Cheese )

全 4 種トッピング + ¥660  
Toppings ( All )

牛ハラミのプランチャ  
ベジタブルグレービーソース  
(パンまたはライスが付きます)  
Beef Skirt Steak Plancha, Vegetable Gravy Sauce  
(Served with Bread / Rice)

乳/小麦

¥2,860



\* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice  
価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

# MAIN DISH

10:00 - 20:00

## 真鯛のポアレ ブイヤベース仕立て

(パンまたはライスが付きます)

Poeler of the Sea Bream Bouillabaisse style  
(Served with Bread / Rice)

乳/えび/かに

¥2,200



## チーズロールスフレのオムライス

Cheese Soufflé Omelette-Rice, Demi-glace Sauce

卵/乳/小麦

¥1,870



## 鴨のコンフィ

ピンクソルト & カシスマスタード添え

(パンまたはライスが付きます)

Duck Confit, Pink Salt and Cassis Mustard  
(Served with Bread / Rice)

乳/小麦

¥2,420



## 牛すじとトマトのスパイスカレー

~コリアンダー & カルダモン~

Beef Ragu & Tomato Spicy Curry, Coriander & Cardamon

乳/小麦

¥1,870



\* 当店で使用しているお米は全て国産米です / All the rice used in our shop is domestic rice  
価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included



# SWEETS

10:00 - 20:00

## ココアとベリーのティラミス

Cocoa & Berry Tiramisu

卵/乳/小麦

¥1,320

RECOMMEND



## チーズロールスフレ はちみつとフルーツ添え

Cheese Souffle, Honey, Fruits

卵/乳/小麦

¥1,430



## 濃厚チョコレートケーキ バニラアイス添え

Rich Chocolate Cake, Vanilla Icecream

卵/乳/小麦

¥1,430



## カスタードプリン

~サングリアフルーツ~

Custard Pudding, Sangria Fruits

卵/乳/小麦

¥1,320



\* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

# SWEETS

10:00 - 20:00

## ライ麦ブレッドのフレンチトースト ~チョコバナナ~

Rye Wheat French Toast, Chocolate & Banana

卵/乳/小麦

¥1,540



# CAKE

## デギュスタシオン

Degustation ( Meaning "Tasting" in English )

卵/乳/小麦/そば/落花生

¥1,870

## デギュスタシオン ティーセレクション

Degustation Tea Selection

Please Enjoy The Taste of Specially Assorted Cakes  
( with Coffee / Earl Grey )

卵/乳/小麦/そば/落花生

¥2,530



\* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

## DRINK

10:00 - 20:00

## CAFE

コーヒー (HOT/ICED) Coffee	¥770
カフェラテ (HOT/ICED) Caffè Lattee	¥880
カフェモカ (HOT/ICED) Café Moca	¥990
エスプレッソ (SINGLE) Espresso	¥660

## TEA

アールグレイ (HOT/ICED) Organic Earl Grey	¥880
ダージリン (HOT) Organic Darjeeling	¥880
ジャスミン (HOT) Organic Jasmine	¥1,100
カモミール (HOT) Organic Chamomile	¥1,100
ビューティーローズ (HOT) Beauty Rose	¥1,210
オクススジンジャー (HOT) Oksusu Ginger	¥1,210

## MINERAL WATER

サンペレグリノ (ITALY) S.Pellegrino	¥880
スルジューヴァ -Still- (ITALY) SURGIVA	¥880

\* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

# DRINK

10:00 - 20:00

## NON-ALCOHOLIC COCKTAIL



フルーツインティー  
Fruit In Tea

¥1,100



キミノユズ スパークリング  
KIMINO YUZU Sparkling

¥770



シトラス  
Citrus

¥1,100

## SOFT DRINK

フィーヴァーツリートニックウォーター

FEVER TREE Tonic Water

¥770

自家製レモンスカッシュ

Homemade Lemon Squash

¥990

ウィルキンソン エクストラジンジャーエール (辛口)

WILKINSON Extra Ginger Ale

¥770

オレンジジュース

Orange Juice

¥770

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

¥770

アップルジュース

Apple Juice

¥770

\* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

# DRINK

10:00 - 20:00

## DRAFT BEER

プレミアムモルツ ¥990  
Premium MALT'S

## BOTTLED BEER

志賀高原インディアペールエール (JAPAN) ¥1,320  
SHIGA KOGEN IPA

ガージェリー 23 ブラック (JAPAN) ¥1,100  
GARGERLY 23 BLACK

サントリーオールフリー ¥770  
SANTORY ALLFREE \*non-alcoholic

## GLASS WINE

プレンタ エステート シャルドネ メンドーサ アルゼンチン (ARGENTINA) G ¥1,100  
WHITE WINE / Pulenta Estate, Chardonnay

プレンタラフロールカベルネソーヴィニヨン G ¥1,100  
メンドーサ アルゼンチン (ARGENTINA)  
RED WINE / Pulenta Laflor Cabernet Sauvignon

## GLASS CHAMPAGNE

G.H. マム グランコルドン ブリュット (N.V) G ¥1,650  
G.H.MUMM Grand Cordon Brut

\* アルコールメニュー、ボトルワインは別途ご用意がございます。ご入用の際にはスタッフまでお申し付けください。

\* 価格は全て税込です / All Prices Are Tax Included

# LADIES & GENTLEMEN

**BISTRO CAFE**

3RD FLOOR SHINJUKU  
ISETAN MAIN BLDG.  
3-14-1 SHINJUKU SHINJUKU-KU  
TOKYO 160-0022 JAPAN



Instagram@  
ladies\_and\_gentlemen\_\_



Facebook@  
Bistro Cafe Ladies & Gentlemen