

# LADIES & GENTLEMEN

**BISTRO CAFE**

**FOOD**

**HOURS:**

**OPEN 10:30 A.M.  
UNTIL 8 P.M.**

**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>

## 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「オーギャマン・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

## SALAD

### サラダ・ニソワーズ

Salade niçoise - Nicoise-style salad with hard-boiled eggs, marinated tuna and anchovies.  
卵

¥1,296

### ベーコンとロメーヌレタスのシーザーサラダ

Juicy Bacon and Fried Crouton Ceasar Salad with Fresh Egg and 24months Aging Cheese Dressing  
卵/乳/小麦

¥1,296

## LIGHT MEAL

### 自家製チーズテリーヌ

Home-Made Cheese Terrine  
卵/乳

¥1,188

### チーズスフレオムレツ カリカリチーズと白トリュフのハニーソース

Souffle Style Cheese Omlette with White Truffle, Honey Sauce and Crispy Cheese on Top  
卵/乳

¥1,296

### 子羊のラグーとモッツァレラのタルティーヌ

Lamb Ragout and Mozzarella Cheese Tartine  
卵/乳/小麦

¥1,782

### クロックムッシュ

Croquet Monsieur  
乳/小麦

¥1,782

### トッピング 目玉焼き

Topping Fried Egg

+ ¥216

## SOUP

### コーンチュイールを添えたコーンスープ

Corn Soup with Tuile  
乳/小麦

¥1,242

### ジャガイモとビーツのヴィシソワーズ

Potato and Beats Vichyssoise  
乳

¥1,242

## GRILL

- 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** ¥1,998  
(パンまたはライス)  
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/トマトとアボカド/スカモルツァチーズ/タマゴ** + ¥216  
Toppings ( Seasonal vegetables / Tomato and Avocado / Scamorze Cheese / Egg )
- 全4種トッピングの場合** + ¥648  
All
- 真鯛と天使の海老のポワレ トマトソース** ¥1,998  
(パンまたはライス)  
Sea Bream and Prawn Poêlé with Tomato Sauce (Served with Bread / Rice)  
卵/えび
- ステーキフリット ヴァンルージュソース** ¥2,970  
(パンまたはライス)  
Beef Steak with French Fries and Sauce Vin Rouge (Served with Bread / Rice)  
卵/乳

## PASTA

- サルシッチャと彩り野菜のナポリタンスパゲッティーニ** ¥1,404  
Spaghettini with Salsiccia and Vegetables in Classic Tomato Sauce  
乳/小麦
- 大葉とわさびのリングイネ** ¥1,512  
Linguine with Shiso and Wasabi  
乳/小麦
- ベーコンとマッシュルームのクリームスパゲッティーニ** ¥1,782  
Spaghettini with Bacon and Mushroom Cream Sauce  
卵/乳/小麦
- ズワイ蟹トマトクリームのタリアテッレ** ¥1,998  
Tagliatelle ( Long, Flat Ribbon Pasta ) with Snow Crab in Rich Tomato Cream Sauce  
卵/乳/小麦/カニ/海老

## RICE

- 松阪ポークのハヤシライス** ¥1,782  
MATSUSAKA Pork Hash with Rice  
乳/小麦
- トッピング 温泉卵** + ¥216  
Toppings ( Soft Boiled Egg )
- スフレオムライス** ¥1,782  
Ketchup-seasoned Rice topped with Souffle Omelette and Demiglace Sauce  
卵/乳/小麦

# SWEETS

**チーズロールスフレ はちみつとフルーツ添え** **¥1,296**

Soufflé Style Fluffy Cheese Omelette with Honey and Fruits

※1歳未満のお子様がお召し上がりにならないようご注意ください

卵/乳

**チーズロールスフレ ベリーソースとフルーツ添え** **¥1,296**

Soufflé Style Fluffy Cheese Omelette with Berry Sauce and Fruits

卵/乳

**トッピング バニラアイス** **+ ¥324**

Toppings (Vanilla Ice Cream)

**テリーヌショコラ バニラアイス添え** **¥1,188**

Terrine Chocolat with Vanilla Ice Cream

卵/乳/小麦/落花生

**クレームブリュレ 彩りフルーツ添え** **¥1,296**

Crème Brûlée with Fresh Fruits

卵/乳/小麦

**リンゴとバナナのフレンチトースト** **¥1,458**

Apple and Banana French Toast

卵/乳/小麦

## 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

**FROM 《 PATISSERIE SADAHARU AOKI PARIS 》**

**デギュスタシオン** **¥1,782**

Degustation ( Meaning "Tasting" in English )

卵/乳/小麦/落花生/そば

**デギュスタシオン ティーセレクション** **¥2,214**

Degustation Tea Selection

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

卵/乳/小麦/落花生/そば

Cakes May Change on Daily Basis.

\*内容は日によって異なります