

オーダー率90%以上!  
始めの一皿から大満足

# 前菜盛り合わせ

大人気のおまかせ前菜盛り合わせ!  
何を食べるか迷ったらまずはこれをオーダーすれば間違いなし!ひとつひとつ丁寧に手作りされた前菜はご満足いただけること間違いなし。色んなものを少しずつ楽しみながらお酒もついつい進んじゃいます。鮮やかで心躍る一皿をご堪能ください。



※金曜・祝前日は要予約 2名様から  
オーダー承ります  
**¥1200~/人**

※イメージ写真は5~6名様盛りです

牛・豚・鶏を一気に  
楽しめる贅沢な一皿!

# お肉盛り合わせ

東京オープンのイチ押しメニューは、肉好きの肉好きによる肉好きの誰誰もが喜ぶお肉盛り合わせ!北海道の十勝ハーブ牛、岩手のみちのく清流若鶏、宮崎のまるみ豚を贅沢に盛り合わせた一品です。大切な仲間たちとシェアしながらワイワイ楽しんでください。きっと肉ってサイコー!な1日になること間違いなしww



3~4名様分  
**¥7980**

## COLD APPETIZER

冷前菜

千葉 "のだのたまご"のウフマヨネーズ **¥380**  
パリのビストロ定番メニュー。お一人様1個ずつご注文ください

旬野菜ピクルス **¥480**  
旬のお野菜をさっぱりと!

クリームチーズのりんごしょうゆ漬 **¥580**  
無添加で濃厚な東京町田の日本一しょうゆで作りました。

枝豆ペペロンチーノ **¥680**  
日本の夏といえばやっぱり枝豆!ピリッとにんにく薫るペペロンチーノ!

もう脇役なんて言わせない!みょうがの逆襲!! **¥680**  
ガッツリみょうがと生ハムでさっぱり!

華麗なるポテサラ **¥780**  
カレーにらっきょうも一最高でしょ

宮崎まるみ豚 パテ・ド・カンパーニュ **¥780**  
アクセントのグリーンペッパーが旨味を引き出します。

群馬県育風堂さんの  
増田牛ブレザオラ(生ハム)のカルパッチョ **¥1280**  
口に入れたら30秒飲み込み禁止!噛めば噛むほど牛の旨みが広がります

シャルキュトリー盛り合わせ **¥1680**  
群馬県育風堂さんの生ハムなどワインのお供に是非。

## SALAD

三浦野菜

マグロとアボカドのポキサラダ **¥1180**  
三浦産の野菜を中心に野菜たっぷりサラダです。わさび醤油ドレッシング。

富士山サーモンとルッコラのサラダ **¥1180**  
~自家製塩レモンドレッシング~  
ルッコラの苦味とサーモンの旨みを塩レモンが優しくつつむ、さっぱりサラダ。

## BREAD

バゲット

東京 峰屋の天然酵母バゲット **¥480**

## WARM APPETIZER

温前菜

夏のアヒージョ ~エビ,ナス,ズッキーニ,ドライトマト~ **¥1080**  
ハーブ薫る夏でもガッツリ食べれちゃうアヒージョ!バケットが進む君!!

エビと大葉、チーズのスパニッシュオムレツ **¥1080**  
大葉の香りとチーズのkokがクセになる!ふわふわっスパニッシュオムレツ

タルトフランベ 極味玉ねぎとベーコン **¥1380**  
アルザス地方の薄焼きピザ!ワインのつまみにもってこい!

宮崎まるみ豚 自家製ソーセージ にんにくの芽 **¥1380**  
夏だ!ニンニクパワー!

北海道 十勝めむろポテトフライ **¥680**  
サワークリーム添え  
北海道十勝平野産の厳選じゃがいもを使用、ホクホク感たっぷり

岩手 みちのく清流鶏のフライドチキン 4ピース **¥980**  
当店オリジナルスパイスとザクザク衣でビールに合います

フィッシュ&チップス **¥1280**  
旬の魚と春野菜をサクッと!ビールのお供に!



東京オープン  
【LINE 公式アカウント】  
予約・お問い合わせは  
こちらから



## ROAST CHICKEN

鶏肉料理

// 当店看板メニュー!! //  
ふっくらジューシー♪

南部鉄器で仕上げたチキンは  
ふんわりジューシー。焼き上がりに  
40分かかるので注文はお早めに。

岩手 みちのく清流鶏

ローストチキン ホール **¥3980**  
(3~4人前)

ズにチキンの旨味リゾット 人数分× **¥500**

ローストチキンを食べた人だけのお楽しみリゾット。注文する方は玉ねぎを残してメリゾットをお楽しみください!

## OTHER MEAT DISHES

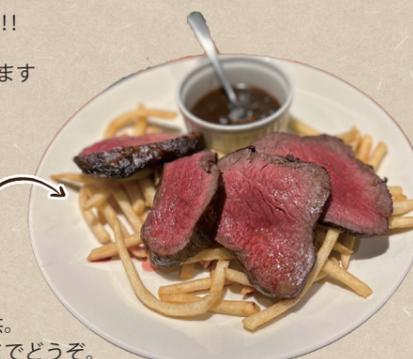
その他肉料理

岩手鴨のロースト **¥2980**

肉の濃さと脂の甘みがgood!!  
赤ワインと一緒に楽しむと、  
より一層美味しさが引き立ちます

北海道十勝ハーブ牛  
ランプステーキ **¥4280**  
~ジャリアピンソース~

塊肉を絶妙の火加減で用意。  
旨さを引き出すレアでご提供。  
焼き加減の希望はスタッフまでどうぞ。



## RISOTTO

ズのリゾット

※リゾット大盛り+500円

北海道 十勝ハーブ牛  
ラゲールのリゾット **¥1580**

ハーブ牛を半日煮込んで旨味を  
ぎゅっと濃縮させたラゲールの  
リゾットです。  
赤ワインがとても合います。



※メニューは全て税込表記です。テーブルチャージお一人様につき550円 頂いております。