

2011.6.30

リニューアルOPEN

日本の酒とビストロ料理
 “和”ビストロダイニング

- アンチョビキャベツ 480
- パテ・ド・カンパーニュ 650
- アボカドと海老のNYサラダ 780
- 自然豚の肉じゃが 650
- 自然豚の 350(1本)
- カニ肉たっぷり 1200
- 絶品コロッケ
- 黒毛和牛のグリル 1800
- 魚介と旬野菜の溶岩蒸し 1200
- Bistroハンバーグ 1000
- 丹波黒豆使用 400
- きなこのブリュレ
- “和”ティラミス 400

リニューアルOPEN特別

ビストロセット ¥1,500

6月30日～7月16日

前菜1品・メイン1品好みで選べます。

前菜料理

本日の鮮魚盛り合わせ
 旬野菜のカルパッチョ
 ヤリイカ・野菜のマリネ
 小海老のアヒージョ
 アボカドと海老のNYサラダ
 稚鮎のエスカベッシュ
 アンチョビキャベツ

メイン料理

骨付きスパイシーチキン
 Bistroハンバーグ
 牛タンの赤ワイン煮
 蟹肉たっぷり絶品コロッケ
 ジャーマンポテトグラタン

さらに+300円で!

黒毛和牛のグリル
 イベリコ豚のグリル

夢を語りながら
 最高のひとときを。

SAKE bistro W

<http://r.gnavi.co.jp/g107806/>
[twitter @SAKEbistroW](https://twitter.com/SAKEbistroW)

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-2-6
 東京倶楽部ビルディング 霞ダイニング1F

TEL:03-3501-1811

Lunch Dinner

11:00～14:30 17:00～23:00(月～金)
 16:00～22:00(土曜日)

定休日:日曜日・祝日

日本の酒とビストロ料理

