



plein はフランス語の形容詞で「プラン」と読みます。

意味は「いっぱい」という意味で、
他にも「溢れる」「充実した」「詰まった」「満たされる」などの意味があります

ゲスト、働くスタッフ、生産者の皆様
Bistro plein に関わるすべての人の様々な想いが
「いっぱい」「溢れる」「満たされる」場所になりたいと願ってこの名前をつけました

また肩肘張らず、お家の様なアットホームな空間で気兼ねなく食事を楽しんでほしいという想いで Bistro(ビストロ)と名乗っております

Bistro plein は
オーナーが独立前から共に働く個性豊かな4人で営む小さな小さなお店です

高級レストランの様な煌びやか空間はございませんが、
皆様にちょっといい日。を過ごして頂ける様
とっておきのお料理、デザート、ワインをご用意しております

お腹も心もいっぱいになります様に

どうぞお時間の許す限りごゆっくりおくつろぎ下さい

Oyasai

有機農園直送の化学肥料・人工化合物無使用の厳選有機野菜

・plein とっておきのオヤサイ **1300**

～有機野菜たっぷりの看板料理。自慢のお野菜を3種の召し上がり方で～

・有機ベビーリーフを味わう季節のサラダ 1/2 800 1200

農園直送の有機ベビーリーフを季節の素材と併せて

・優しい有機温野菜 1400

～有機野菜を温野菜仕立てで。卵黄ソース。バルサミコソースとお塩で～

有機農家直送のとっておきのお野菜たち

お野菜は長野県蓼科と茨城県のつくばの契約農家さんから届くお野菜を中心に有機農家さんから直送のお野菜を使っています。

美味しい野菜作りは土づくりから。

伝統的な草農法を用いて、にがり、草、鶏糞を併せ豊かな土づくりを半年かけて行います。

また栄養分が豊かで農薬を使わない有機農業で最も大変な作業である雑草処理も、機械なら30分ですむ作業を約10倍の時間をかけ、時には1日12時間という時間をかけて手作業にこだわっています。

生産者様の想いが溢れるお野菜達。ぜひたっぷりとお賞味下さいませ。

Charcuterie

～自慢のシャルキュトリー。盛り合わせを是非～

・鴨の生ハム 600

・ハモンセラノーと黒オリーブ 500

・サラミ 500

・白レバーのブリュレ仕立て 木苺ソース 650

・豚肉のリエット 600

・黒豚のパテドカンパーニュ 800

・シャルキュトリー3種盛り合わせ 1200

・シャルキュトリー5種盛り合わせ 1700

～黒豚のパテ 白レバーのブリュレ 鴨の生ハム サラミ 生ソーセージ バゲット～

～ご一緒に～ 石窯で焼いたバゲット 300

Otsumami

～ワインと併せてちょっと一品～

・プチトマトのマリネ カプレーゼ仕立て 650

・有機玉葱の丸ごとグラタン 650

・有機野菜のチーズグラタン 850

・にんにく不使用。海の旨味が詰まったアヒージョ 900

世界一綺麗な海で育った天使海老を、駿河湾産の桜エビとアンチョビ。
削りたてのカラスミと併せてアヒージョ風に。バゲットと是非

※2尾でのご用意となります。 天使海老 桜エビ カラスミ 1人前追加 450
～ご一緒に～ 石窯焼き上げたバゲット 300

・ソーセージグリル 2P 800

・黒豚のブルスケッタ 800

・奥久慈卵と和牛の牛すじオムレット 1200

Osakana

<数量限定> 海の恵みをそのまま煮込んだアクアパッツア 2500

直送鮮魚をたっぷりのあさり出汁で豪快に煮込みます。

想いと一緒に届けられる魚

Bistro plein のお魚はオーナーのかつての同僚で、元料理人の岩崎さんの目利きで届けられます。仕入れの時にこの魚を入れてほしいと品種を指定した事はありません。お願いしていることは一つだけ。「その瞬間に美味しいもの。」
当日の朝まで何が届くかわかりません。
隠れた人気メニューのアクアパッツア。ぜひお楽しみ下さい。

Rissotto -特別栽培米 秋田県大仙産あきたこまち一等級米のみ使用

- ・ ゴルゴンゾーラとくるみのリゾット 1800
- ・ カラスミと桜海老のチーズリゾット 2200
- ・ フォアグラとポルチャーニのリゾット 2500

厳選した一等級米

Bistro plein のお米は一等級米のみを仕入れて使用しています。
一等米の基準は、色がついてしまったり悪くなっているお米が 1000 粒に一粒以下でないと
なれないなど厳しい基準をクリアしないと一等米と名乗れません。
そんな一等米の中でも特にリゾットに適したお米を 5 つ星マイスターの渋谷さんに
選定頂き使用しています。たっぷりの 2 人~3 人前。ぜひご賞味下さい。

Oniku

本日の厳選肉 3種盛り合わせ

2人前 (約 300g) 2900 4人前(約 600g) 5700

お腹も心もいっぱい。そんな想いを込めて営む **Bistro plein** の看板メニュー。
その日仕入れたお肉を欲張りに和牛も豚も鶏もお召し上がり下さい。

・長野県産信州鴨 150g 2800

～表面ぱりっと。中はしっとり焼き上げた信州鴨。柔らかな油の甘みをぜひお楽しみ下さい～

・若鶏のカスレ仕立て 2500

～ホロホロに煮込んだ若鶏に豆とソーセージを添えて。～

・本日の豚のロティ 胡桃の赤ワインソース 150g 2400

～ホロホロに煮込んだ若鶏に豆とソーセージを添えて。～

・本日の和牛 赤ワインソース 150g 3400

～ホロホロに煮込んだ若鶏に豆とソーセージを添えて。～

Dessert

料理長／シェフパティシエ金子裕樹の作る至極のデザート

・ 本日の自家製デザート

800

～旬の食材とその日のインスピレーションでお届けするおすすめデザート。詳細はスタッフより～

・ チョコレートのヴェリーヌ 季節のフルーツと

900

～数量限定。様々なチョコレートで楽しむグラスパフェ 季節のフルーツと共に～

・ 季節のジェラート 2 種

700

～食後のさっぱりと季節のジェラート～

・ フロマージュ 3 種盛り合わせ

1300

Café / Desert Wine – 食後のひとときにご一緒に

小川珈琲 ブラジルカンタガロ シングルオリジン

450

下田農園直送ハーブのフレッシュハーブティー

450

本日の紅茶

450

本日のデザートワイン

900