

ビストロさて Bistro Sate

TEL 03-3331-1142

3-31-16 Shoan, Suginami-ku

Lunch 12:00am-2:00pm



Dinner 6:00pm-9:30pm

Closed Wednesday Thursday

※メニューの表記は税抜き価格です。

*All the prices are exclusive tax

Cours

1. Cours.A(Cours.A (As follows)) ¥6400  

. オードブル盛り合わせ (Assorted Hors D'Oeuvres)

. スープ (Soup)

. 黒毛和種・サーロインステーキ


(Japanese Beef Sirloin Steak)

. 季節のサラダ (Seasonal Salad)

. パン (Bread)

. デザート (Dessert)

. コーヒー (Coffee)

2. Cours.B (Cours.B (As follows)) ¥3600 

. オードブル (Hors D'Oeuvre)

. 本日の一品 (Today's Dish)

. 季節のサラダ (Seasonal Salad)

. パン (Bread)



. デザート (Dessert)






. コーヒー (Coffee)

Plats


3. オードブル盛り合わせ (テリーヌ・マリネ・リエットなど)

(Assorted Hors D'Oeuvres (Terrine, Marine, Henriette, Etc.)) ¥2000


4. 鴨と豚肉のリエット (Rillettes of Duck and Pork) ¥900  

5. テリーヌ・デュ・ポルク (Terrine Du Polk) ¥900 
6. スモークサーモン (Smoked Salmon) ¥900 
7. 魚と野菜のマリネ (Marinated Fish and Vegetables) ¥900  
8. エスカルゴ (Escargot) ¥900
9. アスピックゼリー (牛タンのゼリー寄せ)※夏限定
(Aspic Jelly (Jellied Beef Tongue) ※ Summer Limited) ¥900 






Soupe

10. 本日のスープ (Today's Soup) ¥800
11. カキのクリームスープ※冬限定
(Oyster Cream Soup ※ Winter Limited) ¥900 





Spaghetti

12. トマトソースのスパゲティ (Spaghetti Tomato Sauce) ¥900 
13. カレーソースのスパゲティ (Spaghetti Curry Sauce) ¥900



A la carte

14. ハンバーグステーキ 200g
(Hamburger Steak 200g) ¥1200
15. ロールキャベツ (Rolled Cabbage) ¥1100
16. チキンチーズカツ (Chicken and Cheese Cutlets) ¥1100 
17. サーモンのフライ・タルタルソース添え
(Deep-fried Salmon with Tartare Sauce) ¥1100 
18. 自家製ソーセージ・さて風
(Homemade Sausage in Sate Style) ¥1200
19. 黒毛和種・サーロインステーキ (グリーンペッパーソース)
(Japanese Beef Sirloin Steak (Green Pepper Sauce)) ¥4400 
20. 鴨のコンフィ (Duck Confit) ¥2300 
21. 白身魚のポワレ (Poiret of White Fish) ¥2200 







Gratin

22. ナスのグラタン (トマトソース)
(Eggplant Gratin (Tomato Sauce)) ¥1000 
23. 帆立貝とブロッコリのグラタン (ホワイトソース)
(Scallop and Broccoli Gratin (White Sauce)) ¥1200  
24. カキのグラタン (ホワイトソース)※冬限定
(Oyster Gratin (White Sauce) ※ Winter Limited) ¥1300 

Set







25. パン (Bread) ¥280
26. A セット: パン、サラダ、コーヒー
(A Set: Bread, Salad and Coffee) ¥600 
27. B セット: パン、サラダ、コーヒー、デザート
(B Set: Bread, Salad, Coffee and Dessert) ¥800 

Salade

28. トマトのサラダ (Tomato Salad) ¥800 
29. グリーンサラダ (7種の緑野菜)
(Green Salad (7 Kinds of Green Vegetables)) ¥1000 
30. 帆立のお刺身サラダ (Scallop Sashimi Salad) ¥1200 
31. クレソンとベーコンのサラダ
(Watercress and Bacon Salad) ¥900 
32. ブロッコリのサラダ (Broccoli Salad) ¥900 
33. 温野菜のサラダ (Steamed Vegetable Salad) ¥1000 

Winter

Oyster Dishes available From October to March

34. カキのクリームスープ※冬限定
(Oyster Cream Soup ※ Winter Limited) ¥900 
35. カキのグラタン (Oyster Gratin) ¥1300 
36. カキのフライ (Deep-fried Oyster) ¥1300 
37. カキのオーブン焼き (Oven-baked Oyster) ¥1200 
38. 馬上の天使 (カキのベーコン包み焼き)
(Grilled Oyster wrapped with Bacon)) ¥1300  

Dessert

39. 季節の冷菓 (Seasonal Cold Dessert) ¥500
40. カaramel・プディング (Caramel Pudding) ¥500
41. チョコレートケーキ (Chocolate Cake) ¥500

Boissons Beer etc

42. カールスバーグ (生ビール) (Carlsberg (Draft Beer)) ¥600
43. キリンビール (中ビン)
(Kirin Beer (Medium Bottle)) ¥700
44. ヴィンテージ・シェリー'75 (辛口)
(Vintage Sherry '75 (Dry)) ¥700
45. ノワイール酒 (ドライ・ベルモット)
(Noilly Prat (Dry Vermouth)) ¥700
46. グラスワイン (赤・白) (Glass Wine (Red and White)) ¥600
47. 梅酒 (Plum Wine) ¥700

Whisky

48. ホワイトホース (スコッチ) (Whitehorse (Scotch)) ¥700
49. シーバスリーガル (スコッチ)
(Chivas Regal (Scotch)) ¥900
50. I.W. ハーパー (バーボン) (I.W. Harper (Bourbon)) ¥750
51. フォアローゼス (バーボン) (Fore Roses (Bourbon)) ¥700
52. 山崎ハイボール (Yamazaki Highball) ¥700

Soft Drink

53. 特製ブレンドコーヒー (Special Blend Coffee) ¥500
54. 紅茶 (アッサム・ティー) (Tea (Assam Tea)) ¥500
55. カフェ・オ・レ (Cafe Au Lait) ¥700
56. アイスコーヒー (Iced Coffee) ¥600
57. アイスティー (Iced Tea) ¥600
58. グレープフルーツ・ジュース (生)
(Grape fruit Juice (Fresh)) ¥700
59. ジンジャーエール (自家製)
(Ginger Ale (Homemade)) ¥700
60. カルピス (Calpis) ¥600
61. ペリエ (フランス産・天然の炭酸水)
(Perrier (French Natural Carbonated Water)) ¥600
62. ノンアルコール・ビール (Non-Alcohol Beer) ¥600

Lunch Menu











Meal (Comes with Rice/Bread,
+200yen for a Coffee,
+300yen for a Dessert)

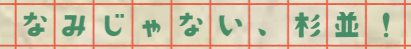
63. 平日のおすすめランチ
(Weekday's Recommended Lunch) ¥1080
64. ハンバーグステーキ (Hamburger Steak) ¥1080
65. ロールキャベツ (Rolled Cabbage) ¥1080 
66. チキンチーズカツ (Chicken and Cheese Cutlets) ¥1080 
67. サーモンのフライ (Fried Salmon) ¥1080 
68. 和牛サーロインステーキ
(Japanese Beef Sirloin Steak) ¥4536 
69. 32年目の記念コース (以下詳細)
(32nd Anniversary Course (As follows)) ¥3200 
. 前菜 or 本日のスープ (Appetizer or Today's Soup)
. 魚 or 肉料理 (Fish or Meat Dish)
. パン (Bread)
. コーヒー (Coffee)


<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

 Chicken  Pork  Seafood  Vegetables  Flour
 Beef  Fish  Egg  Dairy Products  Spicy

協力: 
中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO