

テイクアウト始めました!

Lunch Box ¥1,200

旬の野菜をたっぷり使った
ポタージュスープ

グルテンフリーのランチボックス
旬の食材と有機野菜を使った
体にやさしいお料理を
ご家庭でお楽しみいただけます

自然の美味しさが詰まった
太村農園の野菜ロースト



ふんわり握った
おにぎりをその日の具材で

クセを感じさせない
滑らかな白レバームース

【店頭お渡し】
11時30分～14時00分 15時00分～21時30分

【配 送】
ビストロスミモトから半径1.5km以内
(配送料金 300円)

本日のお魚料理

肉の旨味が凝縮された
パテドカレパーエユ

日替わり
バスクチーズケーキ

しっとりジューシーな
鶏ムネの低温調理

有機野菜の自家製ピクルス



Bistro. Sumimoto

Kobe

ビストロスミモト

〒650-0011
神戸市中央区下山手通2丁目13番19号
シルバールビル1階北号

tel : 078-777-6028

公式HP/ネット予約



Basque Cheesecake

バスクチーズケーキ(ホール)
¥1,852

バスクチーズケーキ(1人前)
¥700

プレーン

濃茶(抹茶)

ノアール(竹炭)

オードブル盛り合わせ(4人前) ¥6,000

パテドカンパーニュ/白レバームース
鶏ムネの低温調理 バルサミソース
野菜のロースト/お魚料理
揚物(カキフライorホタテフライなど)
新鮮野菜サラダ

アラカルトメニュー

- ・パテドカンパーニュ ¥950
- ・白レバームース ¥700
- ・有機野菜のピクルス ¥600
- ・ポテトサラダ ¥600
- ・キャロットラペ ¥600
- ・タコとホタテのしいたけ詰めエスカルゴ風 ¥620
- ・ポタージュスープ ¥650
- ・日替わりグラタン ¥850
- ・イワシのベッカフィーコ ¥780
- ・シーフードピラフ ¥750
- ・とりもものコンフィー ¥1,700
- ・黒毛和牛ホホ肉の煮込み ¥2,550



お電話でのご予約も承ってます **tel. 078-777-6028**

公式HP/ネット予約

