

目で見で、耳で聴いて、鼻をくすぐり、舌を楽しませる…

5感で味わえ!

新感覚『鉄板』×『ビストロ』

鉄板BISTRO jeujeu神田

5月12日OPEN!

JR
神田駅
南口徒歩
1分ロングカウンター全てが
“シェフズテーブル”

シェフが食材をカットし、調味、調理をしている姿が間近で見られるため、海外ではメジャーなシェフズテーブル。厨房内に客席がある、いわば特等席。今回当店の中央には、コの字型にカウンターを配し、そのどの席からもシェフが調理する姿や音、香り等、五感で楽しむことができます。

五感を刺激する鉄板ビストロ♪
新鮮食材が鉄板で踊りだす

鉄板ビストロの名に恥じないメニューを多数ご用意。1本から注文可能な「骨付き仔羊の鉄板焼き」に「クリームソースのリゾット」、シェフがその日仕入れの肉・魚介・野菜をお任せで焼くコスバ抜群の「鉄板焼きの盛り合わせ(6点盛り以上)」。また活きたオマール海老を注文後にさばき、鉄板で焼き上げる「活きオマールの鉄板焼き レモンバターソース」は、身離れが良く、本質を知る大人のお客様に、ぜひ味わって欲しいひと皿です。

完全オリジナル!女子ウケバツグンの
自家製果実酒「Pety」^{ペティ}

当店完全オリジナル自家製果実酒「Pety(ペティ)」。生で食べても充分美味しいフレッシュフルーツをウォッカに漬けたフランス風のカクテルです。ピンクグレープフルーツやベリー、フレッシュライムのほか、季節限定のフレーバーも用意しています。表面に浮かんだフルーツも可愛らしく、デトックスウォーター気分味わって頂ける女性向けカクテルです。乾杯の一杯から食中酒としても楽しめますので、一度ご賞味ください。



メニュー例

骨付き仔羊の鉄板焼き(1本) 390円
活きオマールの鉄板焼き レモンバターソース
…ハーフ 1,590円/フルサイズ 2,590円
jeujeu!鉄板焼きの盛り合わせ 1,890円
ヤリイカの焦がしバターソース 790円
鉄板で!クリームソースのリゾット 1,390円
フォンダンショコラ 590円

【ランチ】

和牛100%ハンバーグ 850円～
生姜焼き定食 1,000円

【ドリンク】

果実漬け込みフランス風カクテル Pety
・ピンクグレープペティ 590円
・ベリーベリーペティ 590円
・フレッシュライムペティ 590円
・季節フルーツのペティ 590円
・ハイボール 280円



JR 神田駅より徒歩1分、新日本橋駅より徒歩5分、
東京メトロ神田駅より徒歩4分、三越前駅より徒歩5分

店名 鉄板BISTRO jeujeu神田
住所 東京都千代田区鍛冶町1-7-5
MISU BLDS KANDA 2F
TEL 03-6206-0140
営業時間 月～土11:30～14:00(LO)
月～金17:00～24:00(LO23:30)
土日祝17:00～23:00(LO22:30)
定休日 なし
坪席数 36坪・54席
客単価 昼 850円、夜 3,500円
開店日 5月12日(金)
経営 株式会社アクシーズ
<http://www.daiwa-j.com/shop/bistrojeujeu/kanda/>

本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、株式会社アクシーズ 沼田(ヌマタ) までお願い致します。

TEL:03-3264-5757 Mobile:070-5262-9709