

“自家製”にこだわった自然派ビストロが学芸大学に誕生！

『Bistro11』 11月11日(水)グランドオープン

産直食材や和の食材を取り入れた生産者の思いを伝えるフレンチ
個性豊かな自然派ワインとのマリアージュを提案



長野のオーベルジュや都内の実力派ビストロでシェフ経験を積んできた松浦真吾がオーナーを務める自然派ビストロ『Bistro11 (ビストロジュウイチ)』が11月11日(水)、学芸大学にオープンいたします。

『Bistro11』は、自家製にこだわり、東京では手に入りにくい日本各地の食材や調味料を使用した料理をご提供するビストロです。店名は長身のオーナー夫婦が並んだときのシルエットに由来しています。

「地方の美味しいものをもっと東京の人に知ってもらいたい」という思いから、各地の農家から直接仕入れる産直食材を取り入れ、新鮮な旬の食材を最も美味しく味わえる時期にご提供します。セリやシソ等のハーブ、粒味噌といった和の食材も使用し、やさしい味わいのフレンチをお楽しみいただけます。

メニューはお食事からお酒に合うおつまみまで揃い、パンやソーセージも自家製にこだわります。ドリンクは自然派ワイン、長野の『御湖鶴 (みこつる)』など各地の日本酒、クラフトビール、自家製レモンサワー、果物と砂糖を2～3週間漬けてつくる酵素ジュースなど豊富にラインナップ。食器にもこだわり、陶芸家・石井啓一氏の手による器を使用しています。

土日祝日限定となるランチは、ガレットを中心にリーズナブルな価格でご提供します。テイクアウトメニューも販売し、お店の味を家でも楽しんでいただけます。

店内はオープンキッチンとカウンターが中心で、奥には古木で作ったテーブルを2卓配置。光が差し込む明るい雰囲気です。スタイリッシュかつ温もりの感じられる空間です。お子様連れやお一人様でも気軽にお立ち寄りいただけます。

『Bistro11』は、生産者の思いを伝え、お客様により豊かな食体験を楽しんでいただけるお店を目指します。

【店舗概要】

- 店名：「Bistro11」
- 住所：東京都目黒区鷹番3-7-13
- TEL：03-6412-8223
- 営業時間：＜平日＞ 17:00-24:00 (23:30 L.O.)
＜土日＞ 11:30-24:00 (23:30 L.O.)
- 定休日：不定休
- 席数：11席
- 開店日：2020年11月11日(水)



【主なメニュー】

【DINNER】



季節野菜と豚肉のロティ 2,300円
山形県産の豚肉に低温でゆっくりと火を入れ、ジューシーで柔らかく仕上げています。季節の焼き野菜を添えて。



魚介とゴボウのリゾット 1,900円
魚介の旨みとゴボウたっぷりのリゾット。



ハーブポテトフライ 600円
タイムやローズマリーなどのハーブ類と共にじっくり低温加熱、仕込みに手をかけたハーブが香るポテトフライ。



お惣菜の盛り合わせ 1人前1,200円
キャロットラペやテリーヌなど5-6種のお惣菜をワンプレートに。



生牡蠣パキータサラダ 時価
選りすぐりの生牡蠣を赤たまねぎのピクルスと赤ワインビネガーで。



オニオングラタンスープ 500円
玉ねぎをじっくり炒めて甘味と旨みを引き出した定番オニオングラタンスープ。



白いんげん豆のモンブラン 800円
焼きメレンゲに濃厚でクリーミーな白いんげん豆のペーストを絞りました。



レモンタルト 800円
酸味の効いたさっぱりヘルシーなレモンタルト。フランスでは定番のお菓子です。



そば粉のガレット 900円～
土日祝日限定で提供するランチだけのメニュー。定番の卵&チーズから和テイストなすき焼き風といった創作系まで数種をご用意。

【ドリンク】

- ・ワイン グラス(2~3種) 700円～
 ボトル(約20種) 4,500円～
- ・クラフトビール(2~3種) 800円
- ・自家製レモンサワー 800円
- ・酵素ジュース 600円

- ・焼酎 600円
- ・日本酒 600円～
- ・ハイボール 800円 など

※表示の価格は全て税込価格です。写真はイメージです。
※メニュー内容は変更する場合がございます。



オーナー プロフィール

松浦 真吾 (マツウラ シンゴ)

1981年、東京都生まれ。幼少期から料理人を目指し、高校卒業後、長野県のレストラン「オーベルジュエスポワール」で13年修業。その後、32歳で東京都内のビストロ「メグロ アンジュール」のシェフを務め、自然派ワインの知識を深めた。36歳からは東京・代々木上原のランチビストロ「AELU」にてシェフとして腕をふるう。2020年独立、自身のこだわりが詰まった「Bistro11」を学芸大学に出店。

この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店支援パッケージを利用しています。

【株式会社上昇気流について】

- 社 名：株式会社上昇気流
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24-8 新南平台マンション301
- 役 員：代表取締役社長 笹田 隆
- 事業内容：飲食店の独立・開店成功支援業
- U R L：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 上昇気流 広報担当 佐々木
mailto：info@pr-office.jp
電話：03-6849-2812