

GRAND MENU

Your cozy corner for great food.
Delicious Moments,
Made at BISTRO ISOMARU.



Quisque
amet rut
Sed nec
Je
ar
egestas
vid.
porttitor
ipsum
efficitur.
purus m
modo.
at urna
congue n

QUIS FEU
GIAT DIA
IPSUM

MORBI EGRET PHARETRA
JUSTO. VESTIBULUM ET
BLANDIT FELIS.
CURABITUR SAGITTIS ERAT
MOLLIS, ALIQUAM ELIT
VULPUTATE, SEMPER LECT

Suspendisse convallis nisi
Donec id diam ac odio
pulvinar pulvinar neclectus
esent auctor, mauris el
tetur efficitur,
trum velit, sed
ci magna at e
ctetur efficitur
magna at e



ビストロ磯丸会館

Cold Dish

定番タパスから
こだわりの冷菜まで

野菜のピクルス

5種の野菜を漬込みました

329円

(税込362円)

オリーブ盛り合わせ

ブラック・グリーン・ケッパーベリー3色の
盛り合わせ ワインのお供に

329円

(税込362円)

スペイン産サラミ (サルチチョン・カセーロ)

熟成させたイベリコ豚ベジョータの旨味に、表面を覆う
白カビが豊かな香りとコクを引き出します

329円

(税込362円)

茄子とズッキーニのラタトゥイユ

じっくりと煮込んだラタトゥイユは、野菜の旨みをたっぷり

389円

(税込428円)

スモークサーモンのリエット バゲットのせ

香ばしい香りとサーモンの濃厚な風味がワインに良く合います

389円

(税込428円)

フルーツマトのカプレーゼ

マスカルポーネとトマトの甘味

589円

(税込648円)



スモークサーモンの
リエット バゲットのせ

TAPAS
of
BISTRO
ISOMARU



茄子とズッキーニの
ラタトゥイユ



オリーブ盛り合わせ



野菜のピクルス



スペイン産サラミ



フルーツマトのカプレーゼ

／ちょっとずつがウレシイ！／

おすすめ冷菜盛り合わせ

迷ったらコレ！ 鮮やかな色合いが食欲をそそります。



冷菜5種盛り

789円 (税込868円)

冷菜3種盛り

589円 (税込648円)



こだわりの 生ハム使用

生ハムの塩味と
マンゴー・クリームチーズがベストマッチ

鴨生ハムとマンゴーの ピンチョス

489円

(税込538円)



熟成の旨みをお楽しみください

スペイン産 生ハム

489円 (税込538円)

2種の食べ比べ

生ハム&サラミ

589円 (税込648円)



Carpaccio

ビストロ磯丸が誇る
海鮮カルパッチョ!



真鯛のカルパッチョ

爽やかな
シークワーサーソースで 589円
(税込648円)



たこのカルパッチョ

香り高い
バジルソースで 589円
(税込648円)



サーモンのカルパッチョ

ディルの風味が爽やかな
サーモンマリネです 589円
(税込648円)



イワシのカルパッチョ

トロっとした食感が◎。
薬味を載せてどうぞ 589円
(税込648円)

ISOMARUの海鮮カルパッチョ 1,089円(税込1,198円)

BISTRO ISOMARUならではの逸品! 素材に合ったソースでお楽しみください
(季節により内容を変更する事がございます)



釜揚げ
しらすと
しし唐



海老と
ブラウン
マッシュ
ルーム



牡蠣

Ajillo

海鮮の
旨味引き立つ
アヒージョ

釜揚げしらすとしし唐のアヒージョ 689円
(税込758円)

海老とブラウンマッシュルームのアヒージョ 689円
(税込758円)

アヒージョと言えばこれ!

牡蠣のアヒージョ 789円
(税込868円)

バゲット

100円(税込110円)



ISOMARUの 具たくさんアヒージョ

ムール貝、あさり、ムキエビ、イカ、
つぶ貝の入った、当店おすすめアヒージョ 1,089円
(税込1,198円)



緑野菜のガーリックソテー

ガーリックの香りが食欲をそそる 689円
(税込758円)



アンチョビキャベツ

アンチョビの塩気と
キャベツの甘味がよく合います 589円
(税込648円)

ヘルシー!
バル風のおつまみ野菜



ポテトサラダ 明太ソース半熟玉子のせ

半熟玉子と明太ソースをよく混ぜて 389円(税込428円)



Vegetable

ポテトサラダ
生ハム半熟玉子のせ 489円
半熟玉子と生ハムがよく合います (税込538円)



蟹とアボカドのサラダ

蟹のほぐし身のワサビマヨネーズ和え
特製玉ねぎドレッシングで 789円(税込868円)



ワインのお供にピッタリ。
当店イチオシの肉パッチョ!

Niku Carpaccio

黒毛和牛の
カルパッチョ 889円
(税込978円)

赤身の美味しさを味わう黒毛和牛のカルパッチョ。
贅沢すぎる一皿です。

Stove

あたたかい
ストーブ料理



牛ハチノスと Chorizo の
トマト煮込み 689円
ビストロ定番の煮込み料理です (税込758円)

明太クリームオムレツ 689円
(税込758円)

明太子クリームにチーズを加え
まろやかな味わいに



ズワイガニと
バジルのオムレツ 689円 (税込758円)

蟹とバジルで風味豊かなオムレツです



Tortilla Pizza

パリッと食感の
おつまみトルティーヤピザ

マルゲリータ

定番! フレッシュバジルの
爽やかな香りが食欲をそそります!

489円 (税込538円)



しらすの
トルティーヤ
たっぷりのせたしらすの
塩味とカレーマヨが
よく合います

489円
(税込538円)



クアトロフォルマッジョ
4種のチーズで焼き上げました。
お好みでハチミツをかけて 589円
(税込648円)

Frit

カラッと
揚げたフリット

ちょっと大きなコロケ トマトソースでどうぞ
カニ入りクリーム
コロケ

1個 289円
(税込318円)

2個 489円
(税込538円)



定番のフライドポテトに
芳醇な香りをプラス
フライドポテト
トリュフ風味

489円
(税込538円)

生ハムミニコロケ 389円
(税込428円)

一口サイズの生ハムが入った
おつまみコロケ

カマンベールフライ 489円
(税込538円)

トロツとしたカマンベールフライに
ハチミツをかけて

熊本県産 芝海老のフリット 489円
(税込538円)

スパイシーでビールに良く合います

Main Dish

肉の旨味を
引き出した
メインディッシュ

信州福味鶏の ハーブグリル

ローズマリーで
ジューシーに焼き上げます

889円

(税込978円)

黒毛和牛 うちももステーキ

脂の旨みもしっかりと
贅沢な赤身肉です

1,489円

(税込1,638円)



Pasta

こだわりの
シーフードパスタ

明太クリームパスタ

仕上げにたっぷりの
グラナパダーノチーズをかけて

889円 (税込978円)

ペンネ ゴルゴンゾーラ

濃厚でクリーミーな味わいの
ゴルゴンゾーラソースを絡めて

889円 (税込978円)

つぶ貝と茄子の アラビアータ

程よい辛味とつぶ貝の
食感がよく合います

889円 (税込978円)

Dessert

こだわりのスイーツで
至福のひとつきを

濃厚ニューヨーク チーズケーキ

429円

(税込472円)

しっとり濃厚でありながら
爽やかな後味

ティラミス

マスカルポーネの
コクとほろ苦さが絶妙

399円 (税込439円)

季節の シャーベット

スタッフまで
お尋ねください

189円 (税込208円)

DRINK MENU

WINE

ワイン

グラスワイン

ハウスワイン〈白・赤〉 各499円
(税込549円)

ハウスワインデキャンタ
500mL〈白・赤〉 各1,789円
(税込1,968円)

スパークリングワイン 499円
(税込549円)

サングリア

カチカチサングリア〈白・赤〉 各599円
凍ったオレンジ、レモン+サングリア (税込659円)

追っかけ 残ったカチカチ果実に2杯目以降追加! 299円
(税込329円)

ワインカクテル

オペレーター〈白ワイン+ジンジャーエール〉 各499円
カリモーチョ〈赤ワイン+コーラ〉 (税込549円)

BOTTLE WINE

ボトルワイン

ボトルワインは
スタッフまでお尋ねください



SHERRY

シェリー

スペインアンダルシア、ヘレス地方で生産される酒精強化ワイン



マンサニージャ・
ラ・ヒターナ 499円
(税込549円)

すっきりした辛口タイプのシェリー
魚介との相性も抜群

レブヒート

当店おすすめ!
「シェリー+ジンジャーエール」
シェリー初体験♡のお客様も
ストレートで味わって飲みやすく
ジンジャーで割り具合はお客様し・だ・い♡ 699円
(税込769円)



SOUR

サワー



カチカチレモンサワー 539円
凍ったレモン1個分を使用 (税込593円)

追っかけ 299円
残ったカチカチ果実に2杯目以降追加! (税込329円)

レモンサワー

グレープフルーツサワー

しょっぱい梅サワー

トマトサワー

ウーロンハイ

緑茶割り

各459円
(税込505円)



HIGHBALL

ハイボール

角ハイボール

愛され続ける理由があります

600円
(税込660円)

ジム・ビームハイボール

グッとウまい! 爽快感ナレ!

540円
(税込594円)

メーカーズクラフトハイボール

いいことがあった日には

699円
(税込769円)



COCKTAIL

カクテル

いま話題のジャパニーズクラフトジンをはじめ
バラエティ豊かなカクテルベースで取り揃えました。

ジンベース	ジンソーダ	459円(税込505円)
	ジンバック	499円(税込549円)
	ジントニック	499円(税込549円)

THE PREMIUM JAPANESE GIN

プレミアムジャパニーズジン

ろく
「六」ジンソーダ 699円
(税込769円)
6種の日本の和素材を使った
香り豊かなジャパニーズクラフトジン

すい
「翠」ジンソーダ 499円
(税込549円)
ほのかに、和、香る。

ウォッカベース	ウォッカソーダ	459円(税込505円)
	ウォッカバック	499円(税込549円)
	ウォッカトニック	499円(税込549円)

カシスベース	カシスソーダ	459円(税込505円)
	カシスウーロン	499円(税込549円)
	カシスオレンジ	499円(税込549円)
	カシス グレープフルーツ	499円(税込549円)

ライチベース	ライチソーダ	459円(税込505円)
	ライチウーロン	499円(税込549円)
	ライチオレンジ	499円(税込549円)
	ライチ グレープフルーツ	499円(税込549円)

ピーチベース	ピーチソーダ	459円(税込505円)
	ピーチウーロン	499円(税込549円)
	ピーチオレンジ	499円(税込549円)
	ピーチ グレープフルーツ	499円(税込549円)

カンパリベース	カンパリソーダ	459円(税込505円)
	カンパリウーロン	499円(税込549円)
	カンパリオレンジ	499円(税込549円)
	カンパリ グレープフルーツ	499円(税込549円)

BEER

ビール



生ビール 599円
(税込659円)
サントリー生ビール

シャンディーガフ 599円
(税込659円)
ビール+ジンジャーエール

ノンアルコールビール 399円
(税込439円)

BEERBALL

ピアボール

ピアボール 499円
(税込549円)

CRAFT BEER

クラフトビール

自社醸造 アップルエール 635円(税込699円)

須坂市産のりんごを使用し
須坂豊丘水系の水を仕込み水として使用!!
非加熱処理で無ろ過の酵母が生きた
須坂市発のフルーツエール第1弾です。



SOFT DRINK

ソフトドリンク

ウーロン茶

緑茶

ジンジャーエール

コカ・コーラ

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

各349円
(税込384円)



※当店ではアミューズ代としてお一人様399円(税込439円)を頂いております。

※メニューは予告なく変更することがございます。なお、売り切れの際はご容赦願います。

※当店は国産米を使用しております。