

NIKU BISTRO 2986

PRODUCED BY
BLOOM DINING SERVICE

WE MAKE YOU
HAPPY FLOWERS
BLOOM.

B I S T R O

The Bistro and Meet Land

The Bistro and Meet Land



栄店 SAKAE

名古屋市中区栄 3-2-26



地下鉄東山線 栄駅 徒歩 2 分
地下鉄名城・名港線 栄駅 徒歩 2 分
名鉄瀬戸線 栄町駅 徒歩 2 分

月～土 17:00～25:00
日・祝 17:00～24:00

052-251-2992

金山店 KANAYAMA

名古屋市中区金山 4-6-19 金山プロGRESS 1F



地下鉄名城・名港線 金山駅 3 番出口 徒歩 2 分
J R 金山駅 徒歩 2 分
名鉄名古屋本線 金山駅 徒歩 3 分

月～土 17:00～25:00
日・祝 17:00～24:00

052-332-2992



【肉ビストロ 2986】
THE BISTRO and MEET LAND

Aichi Mikawa Beef. 愛知みかわビーフ一頭買いのお店

当店は愛知県のブランド牛「愛知みかわビーフ」を一頭買いしております。愛知県三河地方[知多半島]で生産者を限定し育てられた国産牛は、タンパク質や繊維質を多く含むおからを加えた飼料で丹精込めて育てあげ、22～25ヶ月齢で出荷。飲食店で一頭買いしているのは「肉ビストロ2986」のみです。一頭買いならではの希少な肉から定番のお肉まで幅広くお楽しみいただけます。



B E E F

Aichi Mikawa Beef.

愛知県のブランド牛「愛知みかわビーフ」を一頭買いしているからこそ提供できる豊富な種類の部位の中から、お好みにあったお肉をお楽しみいただけます。一頭からごくわずかしかとれない希少部位「シャトーTボーングリエ」、サシの入った柔らかくジューシーな霜降り肉から、身の引き締まった旨味の強い赤身肉まで。20種類を超える味覚をご堪能ください。

O R G A N I C

Enjoy Delicacies, In Casual.

V E G E T A B L E

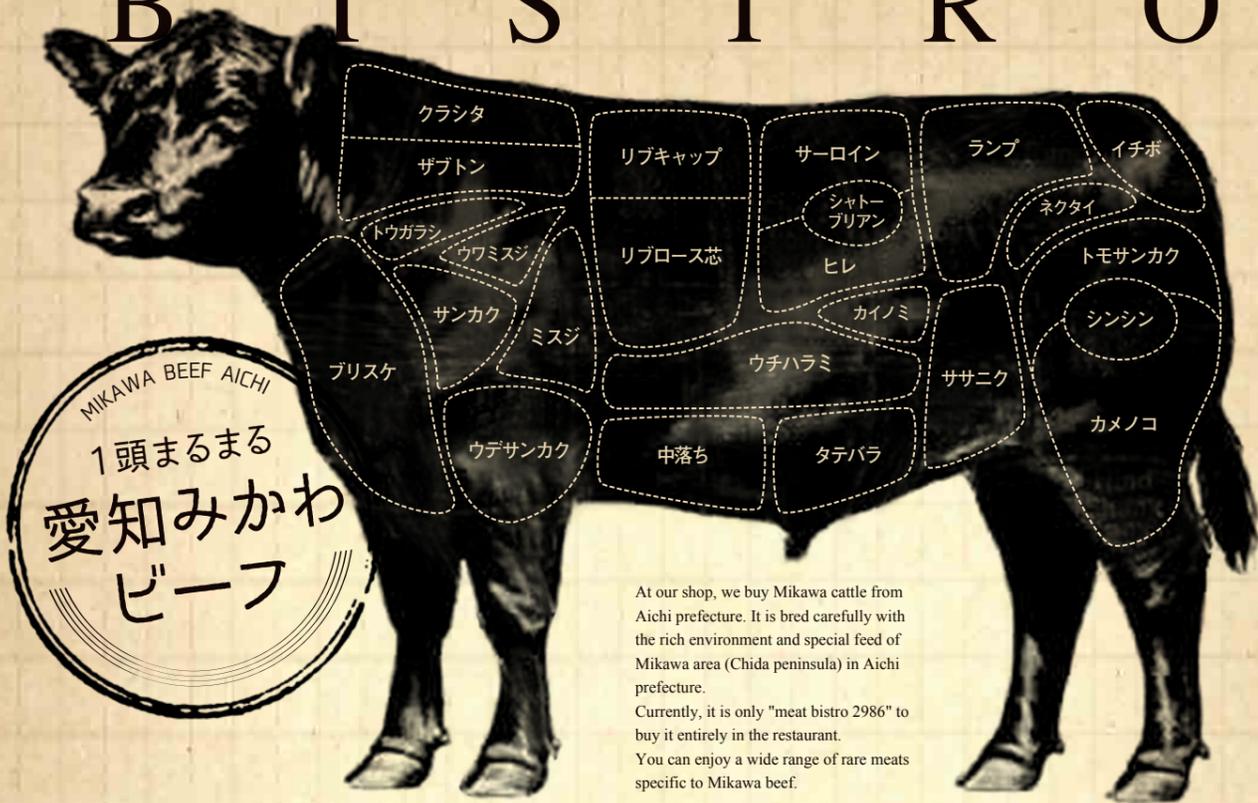
契約農家から直接買い付けを行い、オーガニック食材をつかったお料理を提供しています。お肉の味を引き立てるこだわりの調理法にもご注目ください。

W I N E

お肉料理とのリアージュを考え、厳選されたフランスワインと国産ワインを取り揃えています。オーガニック、ビオワインもございます。

NIKU BISTRO 2986

B I S T R O



MIKAWA BEEF AICHI
1頭まるまる
愛知みかわ
ビーフ

At our shop, we buy Mikawa cattle from Aichi prefecture. It is bred carefully with the rich environment and special feed of Mikawa area (Chida peninsula) in Aichi prefecture.
Currently, it is only "meat bistro 2986" to buy it entirely in the restaurant.
You can enjoy a wide range of rare meats specific to Mikawa beef.

メインディッシュ

VIANDE

Aichi Mikawa Beef Gurie

愛知みかわビーフのグリエ ★★★

20種類以上の牛部位からお好みのお肉をグリルして提供いたします。当店自慢のみかわビーフをお楽しみください

.....※

※シャトーTボーンなどの希少部位あります!「本日の提供部位」をご覧ください



当店は外税表記です。お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージお一人様300円

La viande d'aujourd'hui

本日の提供部位

当店では国産ブランド牛「愛知みかわビーフ」を一頭買いし、ご提供いたします。

SS級 Chateau T-Born

06. シャトーTボーンのグリエ **数量限定!**100g/2,480yen (600g~)

ヒレの一番良いとされるシャトーブリアンと一緒に味わえる1頭でとれるのが本当にわずかな極上のお肉

S級 T-Born

07.Tボーンのグリエ **数量限定!**100g/1,980yen (600g~)

一頭から2%しかとれない希少なヒレと柔らかなサーロインと一緒に楽しめる最高に贅沢なお肉

(200gのお値段です。通常ミディアムレアで焼き上げます。)

霜降り

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 01. サンカク3,580yen
バラ肉の王様。ジューシーな肉汁 | <input type="checkbox"/> 02. ミスジ3,280yen
滑らかな食感、赤身とサシのバランスが絶妙 |
| <input type="checkbox"/> 03. ザブトン3,580yen
細かいサシが均一に入った柔らかな霜降り | <input type="checkbox"/> 04. タテバラ3,280yen
ジューシーな肉汁が特徴 |
| <input type="checkbox"/> 05. 中落ち2,580yen
あばら骨の間のお肉。強い旨味 | <input type="checkbox"/> 08. リブローズ芯3,880yen
きめが細かくきれいなサシの入った最上の部位 |
| <input type="checkbox"/> 09. リブローズキャップ3,280yen
脂の甘味も歯ごたえもあるカブリの部位 | <input type="checkbox"/> 10. イチボ2,880yen
霜降りの甘さと赤身の旨味 |
| <input type="checkbox"/> 11. トモサンカク3,280yen
ももでは一番のさしの強さ | <input type="checkbox"/> 12. クラシタ3,380yen
肉の甘味とコクのあるとろけるような味わい |
| <input type="checkbox"/> 13. カイノミ3,280yen
赤身と脂身のバランスが良く、柔らかい | <input type="checkbox"/> 14. ササニク3,580yen
繊維質の食感と噛む度広がる旨味 |
| <input type="checkbox"/> 15. シンシン3,280yen
あっさりの中に強い肉の旨味 | <input type="checkbox"/> 16. ウチハラミ2,580yen
ハラミの肉寄りについている部分 |
| <input type="checkbox"/> 17. ネクタイ3,280yen
とても柔らかく味も濃い赤身肉。形がネクタイに似ている | <input type="checkbox"/> 18. ランプ2,580yen
キメの細かな柔らかな赤身肉 |
| <input type="checkbox"/> 19. ウワミスジ2,880yen
ミスジよりサシが少なく赤身の旨味が濃厚 | <input type="checkbox"/> 20. ヒレ4,580yen
赤身の最上級部位。口の中でとろける極上の部位 |
| <input type="checkbox"/> 21. ウデサンカク2,880yen
脂身は少なくしっとりとした肉質 | <input type="checkbox"/> 22. カメノコ2,580yen
細かな肉質に赤身の旨味が凝縮しています |
| <input type="checkbox"/> 23. トウガラシ3,280yen
赤身のコクときめの細かい肉質 | <input type="checkbox"/> 24. プリスケ2,580yen
噛むほどあふれる赤身肉の旨味 |

赤身

冷菜

Entrées Froides

1. Assortment of Cold appetizers

前菜3種の盛り合わせ ★

.....980yen

おすすめ前菜をお得にお召し上がりいただけます。内容はスタッフまで

3. Mix nuts

ミックスナッツ

.....380yen

5. Marinade of the olive

オリーブマリネ

.....480yen

オリーブオイルとハーブで漬け込みました

7. Ratatouille

みかわビーフのラタトゥイユ

.....580yen

フランス前菜の定番 みかわビーフと野菜のトマト煮込み

9. Capseze with mozzarella cheese and seasonal fruit

モッツアレラチーズと旬のフルーツのカプレーゼ ...780yen

定番のカプレーゼもビストロ流で他にないサブライズ

2. Smoked eggs with Mayonnaise sauce

燻製ウッフ・マヨネーズ

.....280yen

ウッフはフランス語で卵、自家製マヨネーズを合わせたシンプルなビストロ定番メニュー

4. Marinated carrot and heartless radish

人参と紅心大根のマリネ

.....380yen

フランス家庭料理のキャロットラペをビストロ流にアレンジ

6. Greek style pickles

野菜のギリシャ風マリネ

.....580yen

レモンの風味を聞かせた酸味の柔らかいピクルス

8. Concrete of oysters and potatoes

牡蠣とジャガイモのコンフィ ★

.....780yen

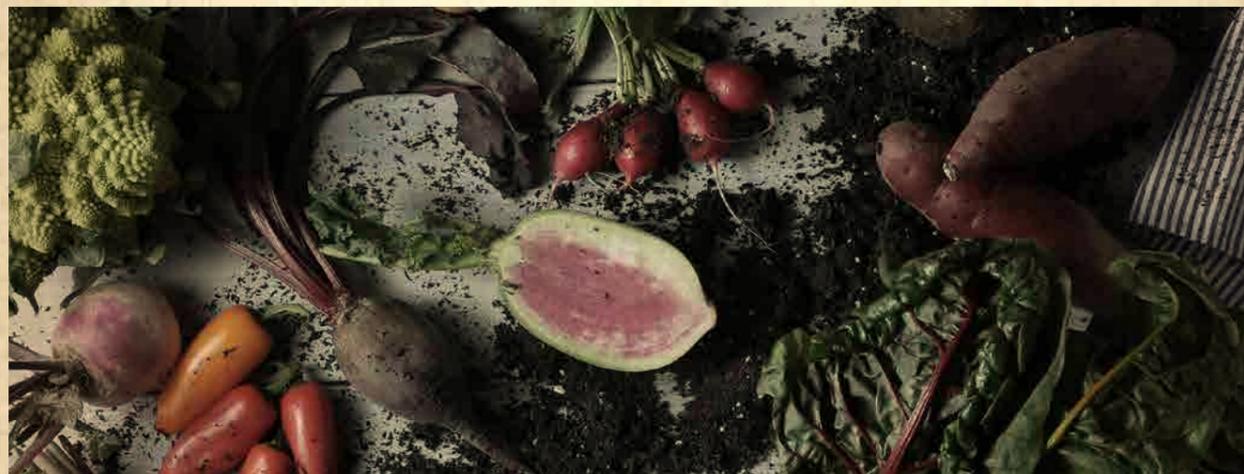
牡蠣の旨味たっぷりのピリ辛オイル煮

10. Talar of snow crab and avocado

ズワイガニとアボガドのタルタル

.....780yen

ズワイガニにアボガドのクリーミーさと、カニ味噌の濃厚さをプラスした間違いない一品



サラダ

SALAD

1. Truffle scented potato salad

トリュフフレンチポテトサラダ

.....580yen

トリュフ × ポテトサラダでいつもと違うスペシャルな一品

2. Lyon wind Caesar salad

リヨン風シーザーサラダ

.....880yen

フランスリヨン地方の伝統サラダ。ベーコン、クルトン、燻製卵の満足サラダ

3. Bagna cauda of vegetables

無農薬野菜のバーニャカウダ ★

.....780yen

新鮮旬野菜とアツアツのアンチョビソース

4. Ten kinds of Salad

オーガニック野菜の彩りサラダ

.....780yen

栄養たっぷりの具たくさんサラダ

At our shop, we are buying fresh organic vegetables from contract farmers. These are good for your health, And it will enrich our eating habits. Also, please pay attention to the cooking law devised by the skilled chefs.



温菜

Entrées Chaudes

1. Today's Quiche

本日のクッシュュ ★

.....380yen

内容はスタッフにお尋ね下さい

3. Whole onions and porcini mushrooms gratine

丸ごと玉ねぎとボルチーニ茸のグラチネ

.....580yen

甘い玉葱とボルチーニの豊かな香りが広がるグラタン

5. Potato frit mimollette and cumin

ジャガイモのフリット ミモレットとクミン

....680yen

ミモレットチーズをアツアツのポテトに振りかけます

7. Shrimp and several mushrooms sauté Burgundian style

エビと数種のキノコのソテーブルゴーニュ風

....780yen

ガーリックの効いたハーブバターとエビの相性抜群

9. Porcini mushrooms cream risotto

ボルチーニ茸のクリームリゾット

.....980yen

香り豊かなボルチーニ茸とチーズのクリーミーなリゾット

11. Rost Aichi "mikawa" beef 数量限定!

みかわビーフのローストビーフ

.....1,480yen

じっくりマリネしたみかわビーフと低温で柔らかく仕上げました

2. Steamed oyster herb butter from Okayama

岡山産殻付きカキのハーブバター蒸し

.....1個 480yen

ぶりぶり大ぶり牡蠣のワイン蒸

4. Seasonal vegetable meat packing Oven baked

季節野菜の肉詰めオープン焼き

.....580yen

スパイスを効かせたミンチの旨味を野菜に沁み込ませました

6. Several kinds of mushroom semolina frit

数種のキノコのセモリナフリット ~トリュフソルト~

.680yen

風味と食感が際立つカレー風味

8. Raclette cheese of steamed vegetables in season

旬の蒸し野菜のラクレットチーズ

.....780yen

ハイジのチーズ とろとろの状態でお届けします

10. Nagoya hayashi risotto of Aichi "mikawa" beef

みかわビーフのハヤシリゾット ★

.....980yen

岡崎名産の八丁味噌 × みかわビーフ × デミグラスをお楽しみください

当店は外税表記です。お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージお一人様300円



ハム

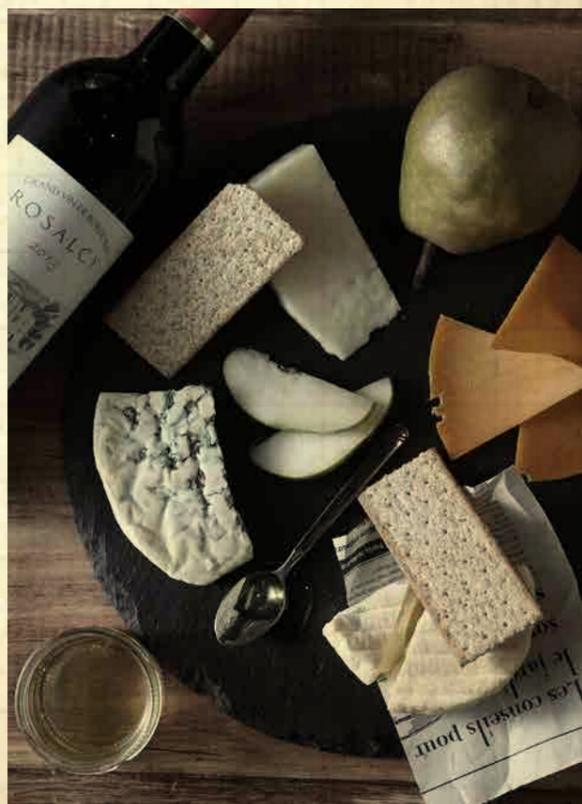
HAM

1. Assorted ham
ハム盛り合わせ1,480yen
厳選ハムの盛り合わせ
2. Chorizo salami
チョリソーカゼーロ680yen
パプリカや唐辛子を練り込んだサラミ
3. Prosciutto
プロシュート880yen
生産量も限られた希少な生ハム。穏やかな塩気が特徴
4. Brezaola
ブレザオラ880yen
牛肉の塩漬け。珍しい牛肉の生ハム
5. mortadella
モルタデッラ880yen
ポローニャ地方の伝統的な世界最大級のハム

チーズ

CHEESE

- Assorted cheese
チーズ盛り合わせ3種 980yen
下記の中からお選びください
.....5種 1,480yen
1. Brie cheese
ブチブリー480yen
フランス・ノルマンディー地方の濃厚でクセのない白カビタイプ
 2. Manchego cheese
マンチェゴ480yen
スペインを代表する羊のミルクでできたハードタイプ「ドンキホーテ」物語にも登場
 3. le pie d'Anglois
ピエダングロワ580yen
ブルゴーニュ地方のクリーミーでマイルドなウオッシュタイプ
 4. Fourme d'Ambert
フルムダンベール580yen
塩気が穏やかで食べやすい、青カビタイプの代表格
 5. Mim olette
ミモレット580yen
フランス原産のセミハードタイプ



自家製シャルキュトリー

Charcutterie

1. Pate de campagne
パテ・ド・カンパーニュ680yen
豚肉にスパイスやワインを練り込んで低温で火を入れたパテ
2. Lever fondant of the chicken
鶏のレバーフォンダン680yen
なめらかでとろけるレバーパテ
3. Assortment of "charcuterie"
シャルキュトリーの盛り合わせ1,480yen
自家製シャルキュトリーを食べ比べてみてください

Pate de Campagne kneads spice and wine into pork and burns at low temperature. It is easy to eat, with a smooth flavor with no habit. We offer homemade items.



デザート

Desserts

コーヒー、紅茶、ご用意あります。



1. Almond's Bran Mangier berry sauce
アーモンドのブランマンジェ ベリーのソース ★580yen
さっぱりとしたアーモンド風味のパバロア
2. Creme brulee with chocolate
チョコレートのクリームブリュレ580yen
濃厚なチョコレートの味わい
3. Seasonal ice 3 kinds
季節のアイス3種580yen
内容はスタッフまでお尋ねください
4. Seasonal fruit Tart
季節のタルト680yen
旬のフルーツをたっぷり乗せました
5. Seasonal fruit compote
季節のフルーツのコンポート ★680yen
旬のフルーツを使ったシロップ煮。内容はスタッフまでお尋ねください



DRINK MENU

ボトルワインは別紙参照ください

グラスワイン

Verre de Vin

- | | |
|---|--|
| <p>1. Dry sparkling glass wine of the day
本日の辛ロスパークリングワイン 600yen~
<small>内容はスタッフまでご確認ください</small></p> <hr/> <p>3. Today's red glass wine
本日の赤ワイン★ 600yen~
<small>内容はスタッフまでご確認ください</small></p> | <p>2. cider
シードル (りんごの発泡酒) 600yen
<small>爽やかで飲みやすいりんごの発泡酒です</small></p> <hr/> <p>4. Today's white glass wine
本日の白ワイン 600yen~
<small>内容はスタッフまでご確認ください</small></p> |
|---|--|

ワインカクテル

Cocktail de Vin

- | | |
|--|--|
| <p>1. Kiel Royale
キール・ロワイヤル 600yen
<small>(スパークリングワイン・カシスリキュール)</small></p> <hr/> <p>3. Bellini
ベリーニ 600yen
<small>(スパークリングワイン・ピーチジュース)</small></p> <hr/> <p>5. Operator
オペレーター 600yen
<small>(白ワイン・ジンジャーエール)</small></p> <hr/> <p>7. Karimocho
カリモチョ 600yen
<small>(赤ワイン・コーラ)</small></p> | <p>2. Kiel Imperial
キール・インペリアル 600yen
<small>(スパークリングワイン・ラズベリーリキュール)</small></p> <hr/> <p>4. keel
キール 600yen
<small>(白ワイン・カシスリキュール)</small></p> <hr/> <p>6. Kitty
キティ 600yen
<small>(赤ワイン・ジンジャーエール)</small></p> |
|--|--|

自家製サングリア

Sangria Maison

- | | |
|---|--|
| <p>1. White Sangria
サングリアホワイト 550yen
<small>白桃とりんごを漬け込んだ爽やかなタイプ</small></p> <hr/> <p>3. Seasonal sangria
季節のサングリア★ 600yen
<small>内容はスタッフまでご確認ください</small></p> | <p>2. Red Sangria
サングリアレッド 550yen
<small>オレンジとレモンを漬け込んだ飲みやすいタイプ</small></p> |
|---|--|

ビール

Bière

1. Premium Malt's beer
プレミアムモルツ 香るエール 580yen
キャプションいれます
-
2. Guinness beer
ギネス 580yen
キャプションいれます
-
3. Inedit
イネディット 1,980yen
世界一のレストラン「エルプジ」のシェフとスペイン DAMM 社の
ブラウマイスターが造りだした究極のビール。インディット = 「前例のない」
-
4. Non-alcoholic beer
オールフリー (ノンアルコール) 480yen
キャプションいれます

ウイスキー

Whisky

1. Bourbon
メーカーズマーク (バーボン) シングル 600yen
キャプションいれます
ダブル 1,080yen
-
2. Scotch
マッカラン12年 (スコッチ) シングル 1,100yen
キャプションいれます
ダブル 1,980yen

ソフトドリンク

Non-alcool

1. Traubenmost (WHITE / RED)
トラウベンモスト 白 / 赤★ 各 600yen
ノンアルコールワインです
-
2. Blood orange juice
ブラッドオレンジジュース 480yen
-
3. Cranberry juice
クランベリージュース 400yen
-
4. Ginger ale (dry / sweet)
ジンジャーエール 辛口 / 甘口 400yen
-
5. coca cola
コココーラ 400yen
-
6. Oolong Tea
ウーロン茶 400yen
-
7. Jasmine tea
ジャスミン茶 400yen
-
8. Tomato juice
トマトジュース 400yen
-
9. Sparkling water "Ferrarelle"
**ナチュラルスパークリングウォーター
フェッラレッレ** .. 500ml 580yen

スタンダードカクテル

Cocktail

1. Cassis liqueur
カシス (オレンジ / ソーダ / ウーロン) 各 500yen
-
2. Flamboise liqueur
フランボワーズ (オレンジ / ソーダ / トニック / ジンジャー) 各 500yen
-
3. Peach liqueur
ピーチ (ファジーネーブル [オレンジ] / ソーダ / トニック / ウーロン) 各 500yen
-
4. Litchi liqueur
ライチ (オレンジ / ジンジャー / ソーダ) 各 500yen
-
5. Gin liqueur
ジン (トニック / バック [ジンジャー] / リッキー [ソーダ]) 各 500yen
-
6. Beer cocktail
ビール (クランベリービア / シャンディガフ / カシスビア) 各 600yen

コーヒー・紅茶

Café

1. Espresso
エスプレッソ シングル 300yen / ダブル 500yen
-
2. Coffee
コーヒー 350yen
-
3. Tea
紅茶 350yen
-
4. Flavor coffee [Caramel]
Flavor Coffee [キャラメル] 450yen
-
5. Flavor coffee [White chocolate]
Flavor Coffee [ホワイトチョコレート] 450yen
-
6. Flavor coffee [Hazelnut]
Flavor Coffee [ヘーゼルナッツ] 450yen