

磯丸水産に本格派ビストロがあるって知ってた！？

「ビストロISOMARU 町田店」

10月1日（火）16時にリニューアルオープン！

「鳥良」「磯丸水産」を展開するS F Pホールディングス株式会社（本社：東京都世田谷区玉川2丁目21番1号 二子玉川ライズ・オフィス10F 代表取締役社長 佐藤誠）が展開する、「ビストロISOMARU 町田店」は2019年10月1日（火）16時にリニューアルいたします。美味しい洋食をカジュアルに楽しめるオシャレな空間として、これまで皆様よりご好評をいただいておりますが、この度、魚介に特化した新メニューや、果実を氷の代わりに使用した「カチカチシリーズ」などを加え、さらにお楽しみいただける空間として進化いたしました。

食べログURL：<https://tabelog.com/tokyo/A1327/A132701/13109664/>

■美味しい洋食が気軽に楽しめる「ビストロISOMARU」がさらにパワーアップ

この度のリニューアルでは、ミックスアヒージョ、定番カルパッチョ、明太クリームパスタなど、厳選した魚介にこだわった新メニューや、果実を氷の代わりに使用した「カチカチシリーズ」など洋食にぴったりのドリンクを揃え、360°のオープンキッチンをつかした開放的な空間で、ご家族、ご友人、恋人など、シチュエーションを選ばず、お気軽に本格的な料理をお楽しみいただけます。



店舗外観



ISOMARUの
具たくさんアヒージョ



リニューアルオープン記念で
ドリンク券配布

【店舗情報】

- 店舗名 : 「ビストロISOMARU 町田店」
- リニューアルオープン日 : 2019年10月1日（火）
- 営業時間 : 11:30～23:30 (L.O 23:00)
ランチ 11:30～15:00 (L.O.15:00)
※元日休み
- 住所 : 東京都町田市森野1丁目19-13
- 電話番号 : TEL : 042-710-7315

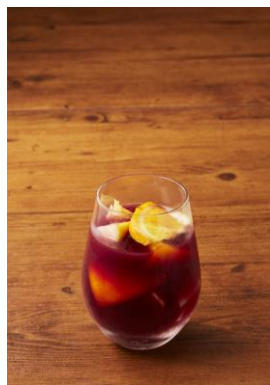


ビストロISOMARU 町田店ドリンクメニュー

「カチカチシリーズ」は全て、残った果実に2杯目を投入する“追っかけ”が可能で、サングリアやレモンチェロソーなど全4種類をご用意しております。また、シェリー初体験のお客様にもおすすめの「レブヒート」や店長おすすめのクラフトビールなど洋食にぴったりのメニューをご用意しております。



カチカチ
レモンチェロソー



カチカチ
サングリア (赤)



“追っかけ”で
さらに美味しく！



レブヒート
(シェリー&ジンジャール)

Beer ビール

生ビール	490円
やっばりキリン 會館	490円
シヤンディガフ	490円
ビール+ジンジャーエール	
シヤンディ	490円
ビール+レモンソーダ	
ハムルコールビール	380円



Craft Beer クラフトビール

ブルックリン ラガー	
爽やかな飲み口ホップの香りが楽しめる	
アプターガー	
ラテのようなふくよかさと深んだ飲み口	
よなよなエール	
あざやかな華やかなカスタードホップの香り	
店長深沢おすすめ	
店長又はスタッフにお尋ねください	

ALL
680円

Sour ソー

カチカチレモンチェロソー	480円
カチカチレモンにレモンキュールのイチオシのソー	
追っかけ	280円
残ったカチカチレモンに2杯目以降追加！	
カチカチサングリアソー	580円
カチカチオレンジ・レモン	
+サングリア+果実+キュール+炭酸ソー	
赤・白・黒・ブルー（ライチ・ピーチ・カシス）をお選びください	
追っかけ	280円
残ったカチカチ果実に2杯目以降追加！	



Wine ワイン

スパークリングワイン (樽出し)	420円
樽出しボウルスター	
ハウスワイン 白	400円
オーストラリア シャルドネ	
ハウスワイン 赤	400円
チリ カベルネ・ソービニオン	
ハウスワイン デキャンタ	1,780円
500mL (白・赤)	

カチカチサングリア (白・赤)	580円
カチカチオレンジ・レモン+サングリア	
追っかけ	280円
残ったカチカチ果実に2杯目以降追加！	

ボトルワイン	2,480円均一
スタッフにお尋ねください	

Sherry シェリー

マンサニージャ・ラ・ヒターナ	480円
チンタリした辛口タイプのシェリー 魚合との相性も抜群	
レブヒート	580円
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♡のお客様もストリートで味わって	
飲みやすくジンジャーで割り具合はお客様し・だ・い♡	

Highball ハイボール

ハイボール	390円
定番！！	
ハイボール+ジンジャー・ソーダ	450円
ジンジャーとソーダどちらがお好き？	
I・W・ハーバーハイボール	450円
洗練されたスライッシュバーボン	

カチカチアップルハイボール	580円
カチカチアップルとアップルバーボンのハイボール	
追っかけ	280円
残ったカチカチ果実に2杯目以降追加！2杯目までが1杯目として	

Cocktail カクテル

ジン・ウオッカ	
ソーダ割り・ジンジャーエール割り・トニック割りよりお選びください	
ピーチ・ライチ・カシス・カンパリ	
ソーダ割り・ウーロン割り・オレンジ割り・グレープ割りよりお選びください	
各々480円 380円 その他400円	

Softdrink ソフトドリンク

ウーロン茶	
レモンソーダ	
ジンジャーエール	
ココ・コーラ	
オレンジジュース	
グレープフルーツジュース	
アイスコーヒ	

ALL
300円

produced by 磯丸水産

価格は全て税別価格表記です

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

「SFPホールディングス」広報事務局 広報担当：細井、石井、長沢
TEL. 03-6261-7413 FAX. 03-6701-7543 Mail: info@kmcpr.co.jp

ビストロISOMARU 町田店お食事メニュー

今回のリニューアルオープンでは、海鮮にこだわったメニューを多数ご用意いたしました。
イチオシのアヒージョに加え、マグロ、真鯛、サーモンなどをふんだんに使った海鮮カルパッチョや、自家製ツナをたっぷりと使ったサラダ、仕上げにグラナパダーノチーズをかける明太クリームパスタなど、見た目も楽しい本格派の洋食をお気軽にお楽しみいただけます。



ISOMARUの
海鮮カルパッチョ



明太クリームパスタ



自家製ツナの
彩りサラダ

Cold Dishes 冷菜

ISOMARUの 海鮮カルパッチョ

1,080円

マグロ・真鯛・サーモン・ホタテ・赤海老のタルタル
磯丸水産ならではの逸品!
(季節により内容を変更する場合がございます)



オリーブ盛り合わせ 290円

ブラック・グリーン・レッド・ペリー3色の盛合せワインのお供に

人参うぱ 290円

隠れた人気商品 定番タパス

アリオリポテト 380円

ほくほくに茹でたジャガイモをガーリックマヨで和えた
当店自慢の半チサ

ウニのムスゴリパティッシュ 380円

アミューズグラスにウニをあしらったお酒落な逸品

プロシュート 480円

言わずと知れたイタリア産生ハム

タコのアラビマーチ 490円

柔らかいホタテとピリッと辛いトマトソース

たっぷりチーズのホワイトアスパラ 580円

フレッシュアスパラ使用

仕上げにグラナパダーノチーズをたっぷり

エビ&アボ&マヨ 680円

大ホリの茹でエビをアボカドとクリーミーなレモンマヨで

牛肉のカレパッチョ 880円

馬肉のヘルシーな赤身部分を使用

Stove ストーフ料理

アンチョビスナックえんどう 480円

あま〜スナックえんどうをアンチョビガーリックオイルで

濃厚トリュフオムレツ 580円

まる〜いオムレツにトリュフ入りの濃厚キウィソースをかけた贅沢な逸品

ムール貝ワイン蒸し 680円

ふっくらした卵にガーリック風味が良く効いた白ワインにじっくり

Ajillo アヒージョ

ISOMARUの 具だくさんアヒージョ

980円

むぎエビ・ムール貝・ホタテ・小ヤリイカ・ホタテ
の入った、当店イチオシのアヒージョ
(季節により内容を変更する場合がございます)



エビアヒージョ 580円

定番 むぎエビのアヒージョ

マッシュルームアヒージョ 580円

マッシュルームにベーコンのうま味がしみ出した

ガーリックオイルは超絶オイシイ♡

ピケット 100円



Frit フリット

しし唐フリット 290円

さっと揚げてグラナパダーノチーズをお塩をかけただけ...

生いも入りミニコロック 380円

一口サイズのハムの入ったおつまみコロック

ちよいとカ!かにコロック 2個480円

ちよいと大きなコロック トマトソースでどうぞ

フライドポテト 480円

みんな大好き!定番の...

スパイシーチキン 480円

手羽中の HOT CHICKEN

ヤリイカフリット 580円

小ヤリイカをカラッと揚げます タルタルソース添え

Salad サラダ

自家製ツナの彩りサラダ

刺身用のマグロを当店で仕込んだ自家製ツナ
具だくさんのおやさ〜と一緒に盛り込んだニース風サラダ



レギュラー 780円

ハーフ 480円

焼ま〜シーザーサラダ 680円

ロメインレタスを焼き上げました

Meat 肉料理

大山鶏ハーフグリル 780円

ローズマリーでジューシーに焼き上げます

和牛ロースステーキ 1,180円

和牛肩ロース使用 赤身のうま味を噛みしめて

Pasta パスタ

明太クリームパスタ 880円

仕上げにたっぷりグラナパダーノチーズをかけて

たっぷりしらすのペパロンチーノ 880円

青とうがらしの爽やかな辛みとしらすがベストマッチ

Dessert デSSERT

アイスカタラーナ 390円

自家製オレンジ風味の濃厚なカタラーナをアイスにしました

ガトーショコラ 390円

自家製濃厚なチョコレートケーキの半生♡タイプ

アミューズとしてお替わり自由のフォカッチャを
提供いたします お一人様380円

価格は全て税抜価格表記です

＜本件に関する報道関係者からのお問合せ先＞

「SFPホールディングス」広報事務局 広報担当：細井、石井、長沢

TEL. 03-6261-7413 FAX. 03-6701-7543 Mail: info@kmcpr.co.jp