



MIYASHITA

新しくもどこか懐かしい、モダンな「東京の大人のレストラン」

大人の街として注目をあびる二子玉川に、清潔感溢れる空間な大人のダイニング。温かさ溢れるその内装は時が経つことを忘れさせてくれ、お客様だけの特別なお時間をお過ごしいただけます。「洋食」の名を冠する MIYASHITA。洋食といえば代表的なオムライスやハンバーグなどもこだわりぬいて、新しい驚きをお客様にお届けします。また、フランス料理をベースに、東京ならではの新しい洋食スタイルをご提案いたします。シェフのアイディアは尽きることなく、会食やパーティー、ウェディングまで、どのようなニーズで何度ご来店いただいても皆様の舌と心を楽しませることでしょう。



17時より「大人の時間」としてメニューがリニューアル

洋食 MIYASHITA のアラカルトは、実に個性的で魅力あふれるメニューに生まれ変わります。もっと気軽に洋食を愉しんで頂きたいという思いから生まれたメニューたち。リーズナブルで美味しいワインを厳選してラインナップを増やすと共に、「生スパークリングワイン」を導入。サーバーから注ぐ出来立てスパークリングワインをご提供致します。

「自慢の料理と一緒にワインを気兼ねなく愉しんで頂きたい」という思いからオマール、舌平目、イベリコ豚、フォアグラメンチなど、洋食自慢の新メニューの数々にご期待下さい。

絶品「田舎風ポークパテ」「帆立貝のテリーヌ」

クセがないので、とっても食べやすい、濃厚な肉汁たっぷりの旨みが溶け合って、口の中でポークがとろける「田舎風ポークパテ」や帆立の香りが優しい味わいを引き立ててくれる「帆立貝のテリーヌ」シェフ特製のメニューがワインを進ませてくれます。また夜の時間帯でも「オムライス」「黄金比率のハンバーグ」が愉しめるほか、「デザート」や「会食」などの方にはコースメニューもご用意しております。

洋食 MIYASHITA は、洋食を通じてお客様に素敵な空間作りを目指すと共に「その街になくてはならないお店」を目指していきます。

ワインに合う新メニューの一部をご紹介します

九州産特選黒毛和牛 A4 のステーキ マデラソース 4000 円 / 真鯛のポワレ 1600/ 舌平目のポワレ 1600
 鶏のフレンチマスタードソース焼き 700/ 仔羊の香草パン粉焼き 1800/ イベリコ豚のロースト 1000
 仔牛の柔らかヒレカツ 800/ サロマ産帆立貝のテリーヌ 700/ 南仏の田舎風ポークパテ 500/ サーモンのリエット 600/ フォアグラメンチ 2200 オマールのトリフソース 3500/ 自家製ソーセージ 700

夜の



洋食 MIYASHITA

ご予約

03-6431-0674

洋食 MIYASHITA 玉川高島屋 S・C 店

東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋南館 8F

営業時間：11:00 ~ 23:00

定休日：不定休 (玉川高島屋に準ずる)

生パンプキン
 ソフトクリームが
 楽しめます。

表参道ヒルズは薄焼き卵のオムライス
 ですが、玉川高島屋はふわトロオムライス
 なのです。シェフが違うとメニューも
 違います。

濃厚な肉汁たっぷりの旨みが溶け
 合っただけでポークがとろける
 絶品「田舎風ポークパテ」

大人の洗食「ステーキ」
 フレンチの洗食メニュー
 大人の洗食メニュー