

# 自宅 de ビストロつまみ

TAKE OUT・配達承り☑

ランチ弁当・ワイン類販売

受付時間11:00~21:15 ☎03-3387-3355

■店頭受け渡しがお得です。店頭ですと表示価格から

¥900未満商品→¥150割引、

¥900以上商品→¥200割引、

お弁当→¥100割引です

■商品1ヶ〜配達致します

■現金でのお支払いになります

■表示価格は税別です。

(ランチ弁当のみ税込み表示となっております)



PEPは中野ブロードウェイ裏、ディーブな仲見世商店街に佇む「パリの酒場」です。  
パリの路地裏に居るような店内で、コップワイン(¥250)や本場ビストロ料理(¥300~)を  
気軽にのんびり楽しんで頂けます。ご来店をお待ちしております！

PEP

東京都中野区中野5-55-7

TEL: 03-3387-3355



Bar du père

PEP

Le bar où les buveurs  
se rassemblent au quotidien.

DEPUIS 2017

切り取って今すぐ使える!

¥300 割引

有効期限 年 月 日

切り取って今すぐ使える!

¥300 割引

有効期限 年 月 日

配達OK!



ご近所様

TAKE OUT  
OK!!

## ～当店の最強ツマミ名物!!～

### 骨髓(こつずい)のオープン焼き...1ヶ / 400

MUST! 1度食べたなら忘れられない味と武骨なそのルックス  
柔らかく煮た牛肉と濃厚骨髓で作った、まるで

“究極の牛骨リエット!”

お1人様1個が目安です。

ワインがグイグイ!

こんなツマミは…

PEPだけ!!



### <冷たいつまみ>

ウフマヨ.....500

フランス定番ツマミ、オリジナルマヨで茹で卵!!

和牛タルタル.....980

牛赤身肉の低温調理! ビストロ料理の真骨頂

パリのポテサラ.....580

パリの親父が食べてるポテサラは多分コレ

国産豚肉のパテ.....880

シェフが手間暇かけて作る、自家製パテカンパーニュ

ドライマトとオリーブのマリネ..480

ずっとツマメル名脇役ですが、ホントに旨い

焼きポロ葱.....580

西洋葱=ポロ葱の、旨味と甘みと香ばしさ!

塩ラタウイユ.....580

当店のラタウイユはトマト味じゃなく旨塩味で

根セロリのらぺ.....580

希少な欧野菜“根セロリ”のマリネです

自家製ハム盛合せ.....1050

### ～迷ったら盛合せ!2～3名様用～

パリの惣菜盛合せ.....3点盛 780  
5点盛 1050

自家製ハム、パテ、ポテサラ...  
日変わりですが、ご希望あれば  
“冷たいつまみの中から”  
お選び下さい!

※品切れはご了承下さい

### <サラダ>

トマトと自家製ツナのサラダ.....850

自家製ツナはケッパーが隠し味! ゴロゴロトマトと

アンディーブとクルミのサラダ.....850

アンディーブ=シャキシャキ感とほろ苦さがクセになる!

### <温かつまみ>

赤ワインとベーコンのポーチドエッグ....680

半熟卵の赤ワインソースかけ。パンと一緒にどうぞ

すり身魚のクネル.....750

白身魚すり身にオマール海老ソースを! 濃厚オープン焼き

自家製ソーセージとちりめんキャベツソテ.....880

ソーセージの旨味を吸ったチリメンキャベツは絶品です

キノコのガーリックオイル煮.....780

ハーブの効いたオイルはパンと一緒に。

牛すね塩煮と癖になるひよこ豆.....680

5時間かけてトロトロに煮込みと、旨味を吸ったひよこ豆!

トリッパのオープン焼き.....880

柔らかく煮た牛ハチノスを香ばしく焼き上げた至福の逸品

骨付鶏もも肉のコンフィ.....980

皮はパリッと香ばしく! 身は柔らかくジューシー! 極上チキン

### <煮込料理>

豚肉コンフィのシュークルート.....1080

ガリッと焼いた豚肉、ホクホクじゃが芋とザワークラウトの煮込み

とろける! 牛テールの煮込み.....1580

絶品オックステール煮込み! 老舗洋食屋さん超え

一緒に自家製パンもどうぞ.....3ヶ / 400

### <ボトルワインもご用意有り!>

・フランス産ワイン全60種 ¥1300～

リーズナブルなテーブルワインから、  
お祝いや特別な日に飲みたいワインまで

取り揃えております。お気軽にお問合せ下さい

### <PEP弁当> ※弁当価格は全て税込表示です。

・ビーフストロガノフパン包み焼き ¥780

・豚バラグリル塩煮飯 ¥780

・PEP特製カレー弁当 ¥680

・焦がしバター生姜焼き弁当 ¥780

## ～ご自宅でガッツリ! ビストロメイン料理～

骨付き豚肉スペアリブグリル煮.....1080

ワイルドな骨付き塊豚肉を柔らかく煮込み、仕上げにグリル!!

鮮魚オープン焼 香草バター焼き.....1380

豪快に筒切り!! アッサリ、じゃない、ガッツリ魚料理!

荒叩き和牛のハンバーグ.....1280

肉々しい男前ハンバーグ! フレンチソースが絡み合う!

メカジキのコンフィ.....1380

時間をかけてふっくら&しっとり。付け合わせのパプリカも旨い!

厚切り牛肉のステーキ.....1280 / 1980  
100g 200g

最高部位のリブロース使用! ビストロならではの焼き加減で。

### <しっかり食事>

クロックマダム.....1080

腹ペコで食べたい、チーズ&ホワイトソースのホットサンド!

気まぐれヌイユ.....1080

ビストロシェフが作るパスタを是非! どんなパスタかはお楽しみ

### <デザート>

バスクの黒いチーズケーキ.....550

テリーヌ・ショコラ.....500

