

SINCE 2012

メトロ食堂

BISTRO_METRO

DELIVERY YOUR BENTŌ

〒320-0044
栃木県宇都宮市
南一の沢町1-29
028-623-1648
@bistro_metro

metroshokudo

営業時間

11:30-20:00

(L.O. 19:30)

定休日 木曜日

metroshokudo



人気の商品が
テイクアウトできます

イートインスペース
もごさいます

食事メニュー

ライス・スープ・サラダ 付き

単品 200円引き

オススメ!



沖縄直送! あぐー豚
厚切りステーキ

レギュラー(200G) ¥1850

ラージ(250G) ¥2180



ハンバーグ
オニオンorチーズorデミグラス
シングル 1100円
ダブル 1680円



牛カットステーキ
1400円



牛すじカレー
1100円



豚生姜焼き
1100円



カキフライ(4個)
1200円



とりげん
¥1100 ~ 別紙

ソフトドリンク
300円

オレンジ
コーラ
ジンジャー
ウーロン茶
紅茶(ICE/HOT)
ミルク(ICE/HOT)
コーヒー(ICE/HOT)
カフェラテ(ICE/HOT)

アルコール
500円

生ビール
角ハイボール
レモンサワー
梅酒
芋焼酎/麦焼酎
ハウスワイン
日本酒(高清水)

低糖質チキンともっちり玄米



玄米 or 白米
 大盛 無料

 ソースを選択
 バルサミコ醤油
 和風香味
 ハニーマスタード
 ジンジャーソース
 よだれ鶏
 岩塩



塩麹グリルチキンのサラダ

¥1100	肉増 ¥1400
-------	-------------



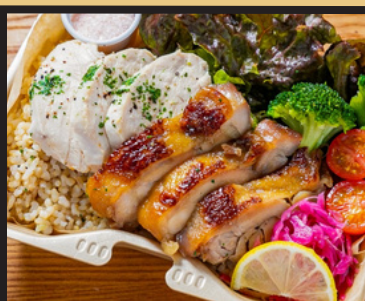
塩麹グリルチキンと玄米プレート

¥1100	肉増 ¥1400
-------	-------------



相盛りチキンのサラダ

¥1150	肉増 ¥1450
-------	-------------



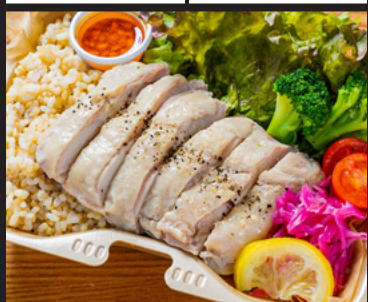
相盛りチキンと玄米プレート

¥1150	肉増 ¥1450
-------	-------------



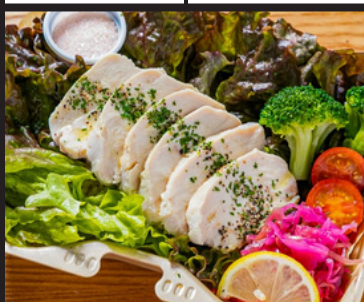
しっとりカオマンガイのサラダ

¥1100	肉増 ¥1400
-------	-------------



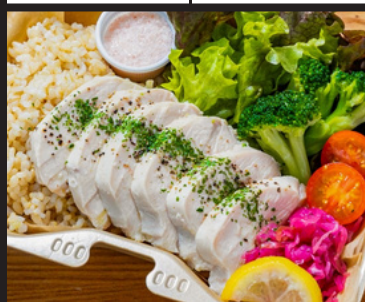
しっとりカオマンガイと玄米プレート

¥1100	肉増 ¥1400
-------	-------------



低温調理鶏むね肉のサラダ

¥1100	肉増 ¥1400
-------	-------------



低温調理鶏むね肉と玄米プレート

¥1100	肉増 ¥1400
-------	-------------

単品・おつまみ

- ・ 枝豆
- ・ 冷奴
- ・ トマトスライス
- ・ オニオンスライス
- ・ 砂肝の酢もつ

各330円

- ・ 生ピーマンのアボガド詰め
- ・ ポテトフライ
- ・ 餃子（5個）
- ・ グリルソーセージ（5本）
- ・ カキフライ（2個）

各440円

- ・ 砂肝の塩唐揚げ
- ・ タコ唐揚げ
- ・ コーンバター
- ・ にんにくの丸揚げ

各550円

- ・ 中津唐揚げ

660円

- ・ シーザーサラダ
- ・ 豪快ポテトサラダ
- ・ チキングラタン

各880円

- ・ サーモンとアボガドのタルタルステーキ
- ・ チーズ盛り

各990円

お子様メニュー

ドリンク付き

食事

キッズハンバーガープレート 660円

キッズから揚げプレート 660円

キッズカレープレート 660円

好きなドリンク
を選んでね♪

ドリンクメニュー

コーラ

ジンジャエール

オレンジ

烏龍茶





**WAIKIKI
BOWLS**

アサイーボウル

テイクアウトできます

トッピング
ヨーグルト / フルグラ / バナナ

チアシード
ビタミンやミネラル、オメガ3系脂肪酸など豊富な栄養素を含んでおり、
ダイエットや美容の観点で注目を集めるスーパーフードです。



スペシャルボウル
Special bowl

ミックスベリー/アロエ
ミックスナッツ/マンゴー
チアシード/ゴジベリー
ココナッツファイン/はちみつ

¥1300



マンゴーボウル
Mango bowl

マンゴー/チアシード
ココナッツファイン
ゴジベリー/はちみつ

¥1100



ベリーベリーボウル
BerryBerry bowl

ミックスベリー/チアシード
ココナッツファイン
ゴジベリー/はちみつ

¥1100



パイナップルボウル
Pineapple bowl

パイナップル/チアシード
ココナッツファイン
ゴジベリー/はちみつ

¥1100

ACAI

Smoothie

テイクアウト
できます



アサイースムージー

¥600 (税込)

トッピング1種
+100円

- ☆プロテイン
- ☆チアシード
- ☆ミックスベリー

※写真はイメージです。
トッピングをご利用ください。

FuWaDonuts

クリームたっぷり生ドーナツ



カスタード

350円



ホイップクリーム

350円



チョコレート

350円



ストロベリー

350円



抹茶

350円

A
SET



お好みのドーナツ

&



お好みのドリンク

600円

TAKE OUT
お持ち帰り
できます

コーヒー

Ice / Hot

オレンジ

カフェラテ

Ice / Hot

コーラ

紅茶

Ice / Hot

ジンジャー

ミルク

Ice / Hot

ウーロン茶

300円

14時から販売開始
発酵状況によりお時間前後します
お気軽にスタッフにお尋ねください

ワインリスト

BISTRO_METRO

スパークリング

カサルフォルテ スブマンテ ビオロジック

産地:イタリア ヴェネト

生産者:リオンド

品種:ガルガネガ主体



特徴:北イタリア・ヴェネト州ヴェローナ周辺に位置する生産者。アルプス山脈からの風が吹き込む産地。グレープフルーツやベルガモットの爽やかな香りの辛口スパークリングワイン。爽やか、フルーティー、軽快な飲み口。食前酒にも最適

泡白 ミディアム やや辛口

¥3800

白ワイン

テラズドギレム V.V. ブラン

産地:フランス ラングドック地方

生産者:ムーランドガサック

品種:グルナッシュ、グレーレット、ソーヴィニヨンブラン

特徴:シラスなどの柑橘果物を感じる爽やかな香り、軽やかな口当たりから、ブドウの旨味を感じるフレッシュな味わい。シンプルな味わいの中にも深みがある飽きがない白ワイン

非常にバランスが良く、様々な食事に適応する万能白ワイン

白 ミディアム 辛口

¥4200

ピバック

産地:スペイン カタルーニャ

生産者:バルドリーナ

品種:シャルロ 85% マルヴァジア10% ヴィオニエ 5%



特徴:畑に溢れる自生のハーブや花々をグラスに閉じ込めたような、フローラルでアロマティックな白。シラスフルーツを想わせる明るく透き通った果実味に存在感のあるミネラルや酸が魅力的。

白 ミディアム 辛口

¥4360

ラッチデライム 白

産地:スペイン カタルーニャ

生産者:セリュール ピニョル

品種:ガルナッチャ ブラン



特徴:「ブドウの稲妻」を意味するラッチ・デ・ライムは、凝縮した果実味が特徴。トロピカルフルーツや白い花のニュアンスと、きれいな酸によるフレッシュな飲み心地が楽しめます。

白 ミディアム 辛口

¥4020

赤ワイン

テラズドギレム V.V. ルージュ

産地:フランス ラングドック地方

生産者:ムーランドガサック

品種:シラー、グルナッシュ、その他

特徴:新鮮な果物をかじったようなフレッシュ&フルーティースパイシーな香り、黒系果実の華やかな香りが広がります。シンプルさと複雑味を兼ね備えた飽きがないワイン

非常にバランスが良く、様々な食事に適応する万能赤ワイン

赤 ミディアム 辛口

¥4200

リオンド メルロー

産地:イタリア ヴェネト

生産者:リオンド

品種:メルロー



特徴:北イタリア・ヴェネト州ヴェローナ周辺に位置する生産者。陰干しを行い完熟したブドウを使用。ブルーベリーのジャムのような濃厚な香りとうるやかなタンニンが心地よい

この価格では味わえない高パフォーマンスワイン

赤 フルボディ 辛口

¥3800

シャトー ロックドジャンリス

産地:フランス ボルドー

生産者:ティエンボン ファミリー

品種:メルロー70%、カベルネフラン30%



特徴:1本30万円以上する「ルパン」などのティエンボンファミリーが醸造する本格的ボルドーワイン。果実やスパイスのアロマ、ジューシーながら凝縮感のある味わい

赤 ミディアムボディ 辛口

¥4630

ピエールリュルトン ボルドー

産地:フランス ボルドー

生産者:ピエールリュルトン

品種:メルロー50%、カベルネフラン30%、カベルネソーヴィニオン20%



特徴:「シュヴァブルラン」「ディケム」を共に統括するピエールリュルトン氏のワイン。ブルーベリーやカシスの香りを中心にシダや鉱物の香り、榎の香りも調和する素晴らしいワインです

超一流ワインメーカーが自分の名を冠したボルドーワイン!

赤 フルボディ 辛口

¥4940



コース料理(2名～)

コースのみ 1名 / 4000円

コース+飲み放題 1名 / 5500円

ご予約お待ちしております

Appetizer

シーザーサラダ

魚介のカルパッチョ

Classic

タコのガリシア

広島県産カキフライ

鶏レバーの自家製ソースソテー

ホワイトソースのチキングラタン

Main

沖縄直送あぐー豚ステーキ

Dessert

もっちり生ドーナツ





DRINK MENU

飲み放題メニュー

ビール

麒麟 一番搾り
生ビール

焼酎

芋・麦・甲類
ロック・水割り・お湯割り
緑茶・烏龍茶

日本酒

高清水
燗・冷や

カクテル

レモンサワー
カシス
マリブ
カルーアミルク

ワイン

グラス
赤・白

ウイスキー

角ハイボール
ロック・ストレート

梅酒

ロック・サワー

ソフトドリンク

オレンジジュース
コーラ
ジンジャーエール
ウーロン茶
アイスティー
アイスコーヒー

ノンアルコールカクテル

レモネイド
シャーリーテンプル
サンライズ