



WOOD FIRE GRILLED ITALIAN FIREPIT
POWERED by IDEAL Inc.

Telephone :
025.282.5529

Address :
9500901 Benten 2-4-19, Chuo-ku, Niigata City



Grand Menu

Dry aging beef/Wood fire grilled/Vegetables/Italian appetizer/Dessert

薪火料理を
もっと身近に。

We aim to serve you new experience
you' ll never forget.

原始的なのに新しい調理法「薪焼き」を、もっと沢山のの人に楽しんでいただきたい。
薪焼きイタリアン FIREPIT (ファイヤーピット) は、
「肉専門店」として年月を重ねた技術と経験で「熟成肉」を「薪焼き」でご提供できる
新潟で唯一無二のイタリアンレストランです。

日本ドライエイジングビーフ普及協会認定品 提供店



の自家熟成肉は
JDBP※協会
認定品です。

(Japan Dry aging Beef Promotion board)

JDBP 協会が認める安心・安全の熟成加工技術に加え
FIREPIT 独自の熟成香と深い味わいと旨みを持つ
「FIREPIT の自家熟成肉」。今や県内だけでなく、
東京の有名レストランへも卸販売し、その高い品質が
評価されています。同協会をはじめ有名レストランも
認める最高品質の乾燥熟成肉 (Dry aging beef) を
どうぞお楽しみください。




※ お一人様1ドリンク以上のご注文をお願いいたします。We kindly request a minimum order of one drink per person.

Second piatto

肉料理・薪火料理



あがの姫牛^{ひめうし}120日熟成Lボーン^{おきび}の熾火焼き 
 120 days dry-aging L-bone steak (from Niigata)

700g~900g **1g/10yen** (税別)
 (Tax included 1g/11yen)


※本日ご提供できるサイズはスタッフにおたずねください
 Please ask your server for available sizes.

ラム肩ロース^{おきび}の熾火焼き **数量限定**
 Wood-fire grilled Lamb Shoulder Loin
 羊特有のクセが少なく柔らかな
 ラム肉を熾火で繊細に焼き上げました **100g 1380yen** (税別)
 (Tax included 1518yen)

アンガス牛ハラミ肉^{おきび}の熾火焼き
 Wood-fire grilled Angus beef skirt
 柔らかな部位を塊で焼いた
 当店の人気メニューです **300g 3170yen** (税別)
 (Tax included 3487yen)

200g 2380yen (税別)
 (Tax included 2618yen)

100g 1380yen (税別)
 (Tax included 1518yen)

新潟県産 蛇喰豚^{じゃばみふた}ロース^{おきび}の熾火焼き 
 Wood-fire grilled pork loin (from Niigata)
 新潟県関川村蛇喰（じゃばみ）で
 育てられた希少なブランド豚 **150g 1480yen** (税別)
 (Tax included 1628yen)

あがの姫牛^{ひめうし}120日熟成肉ロース^{おきび}の熾火焼き 
 120 days dry-aging beef loin steak (from Niigata)
 肉質が柔らかい雌牛^{めうし}のまるやかな
 口当たりをご堪能ください **100g 2500yen** (税別)
 (Tax included 2750yen)

黒毛和牛ランイチ^{おきび}の熾火焼き
 Wood-fire grilled wagyu top sirloin butt
 トップクラスに柔らかく肉々しい
 旨みがある赤身の希少部位 **150g 3200yen** (税別)
 (Tax included 3520yen)



数量限定
 ラム肩ロースの熾火焼き



アンガス牛ハラミ肉の熾火焼き



新潟県産 蛇喰豚ロースの熾火焼き



アンティパストミスト 4 種
※ 画像は三人前です



黒毛和牛のカルパッチョ



※ 画像はイメージです
ハモン・セラノと
ブルラータチーズ

Antipasti

前菜

アンティパストミスト 4 種 【日替わり】

Today's Assortment of four kinds appetizers

本日のおすすめ前菜を
4 種類盛り合わせました 1 人前 **one serving 880yen** (税別)
(Tax included 968yen)

黒毛和牛のカルパッチョ

Japanese beef (wagyu) carpaccio **950yen** (税別)
強めの薪火で表面を炙りました (Tax included 1045yen)

本日の鮮魚のカルパッチョ

Today's fresh fish carpaccio **950yen** (税別)
新鮮な旬魚を美味しい塩でシンプルに (Tax included 1045yen)

ハモン・セラノとブルラータチーズ 季節フルーツのマリアージュ

Jamón serrano and burrata with seasonal fruits

ミルクィなブルラータチーズと旬のフルーツ
※ フルーツは仕入れ状況により変更されます **1380yen** (税別)
(Tax included 1518yen)

黒トリュフと卵のグラタン RECOMMENDED

バゲット 2 枚つき

Oven-baked egg with truffle
生クリームとトロトロ卵に黒トリュフを
贅沢に削りかけました

1480yen (税別)
(Tax included 1628yen)

■ バゲット追加 (1 枚) Toasted Baguette Slice (1P) **40yen** (税別)
(Tax included 44yen)

ホタルイカとソフトシェルシュリンプの ズッパ・ディ・ペッシェ~魚介のフィヤベース仕立て~

Firefly Squid and Soft-Shell Shrimp "Zuppa di Pesce"

Seafood Bouillabaisse Style

えびのうま味が溶け出したスープにホタルイカや菜の花、
たけのこの春食材も加えました。 **1450yen** (税別)
(Tax included 1595yen)

■ バゲット追加 (1 枚) Toasted Baguette Slice (1P) **40yen** (税別)
(Tax included 44 yen)

あがの姫牛のホルモン トマト煮込み

Niigata Beef Hormone Tomato stew

希少性の高いあがの姫牛のホルモンを、
トマトと香味野菜と一緒に

とろとろになるまで煮込んだ濃厚なひと皿 (Tax included 1078yen) **980yen** (税別)

真牡蠣と紅はるかのブルスケッタ

Oyster (with Mashed Sweet Potatoes with Mascarpone)
Bruschetta

新潟県五泉市の農園八兵衛の自然栽培紅はるか
濃厚なマスカルポーネチーズと室津真牡蠣 **1p 280yen** (税別)
(Tax included 308yen)



RECOMMENDED

黒トリュフと卵のグラタン バゲット 2 枚つき



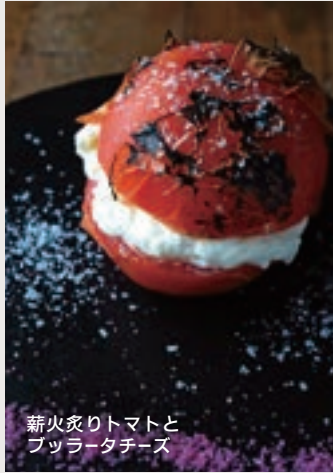
ホタルイカと
ソフトシェルシュリンプの
ズッパ・ディ・ペッシェ
~魚介のフィヤベース仕立て~



真牡蠣と紅はるかの
ブルスケッタ



Insalata 野菜を使った一皿



薪火炙りトマトと
ブルータチーズ



FIREPIT サラダ



雪室熟成じゃがいもと
塩麹マスカルポーネ

新潟野菜のサラダ

Green salad (Vegetables from Niigata)

新潟県産の葉物を中心としたシンプルサラダ

790yen (税別)

(Tax included 869yen)

FIREPIT サラダ

FIREPIT salad (Cilantro, Red Lettuce, Lentils)

パクチー、トレビス、
レンズ豆と、削った自家製ジャーキーのサラダ

850yen (税別)

(Tax included 935yen)

雪室熟成じゃがいもと しおこうじ塩麹マスカルポーネ

Oven-baked potato with Shio-koji mascarpone

糖度の高い熟成じゃがいもをオープンでホクホクに焼き上げ
まろやかな塩味のとろけるマスカルポーネと一緒に

780yen (税別)

(Tax included 858yen)

RECOMMENDED

薪火炙りトマトとブルータチーズ

Wood-fired grilled tomatoes and burrata

薪火で炙ったトマトととろけるブルータチーズを
岩塩と自家製の葡萄塩で

890yen (税別)

(Tax included 979yen)

Pasta パスタ



ピチのアマトリチャーナ

Amatriciana
(Tomato sauce pasta)

もっちりとしたトスカーナの代表的な
弾力のある太めのパスタを
少し辛味のあるトマトソースで
仕上げました

1250yen (税別)

(Tax included 1375yen)

カチョエカッフェ 生ハム添え

Cheese pasta with roasted coffee beans
and Jamón serrano

砕いた浅煎りコーヒー豆と
黒胡椒がアクセントになったチーズ系パスタ

1250yen (税別)

(Tax included 1375yen)

ローマっ子 カルボナーラ

Spaghetti carbonara

生クリームは使わず卵とチーズで
クリーミーに仕上げました

1380yen (税別)

(Tax included 1518yen)

濃厚トマトとブルータチーズのスパゲッティ

Tomato and burrata cheese spaghetti

甘みのあるトマトを半日煮込んで仕上げた
トマトソースに

濃厚なブルータチーズをのせた一品

1380yen (税別)

(Tax included 1518yen)

RECOMMENDED

菜の花とホタルイカのペペロンチーノ

Spaghetti Aglio e Olio

with Firefly Squid and Nanohana (Canola Blossoms)

菜の花のほろ苦さに、
ホタルイカの旨み加わった、春を感じる一皿。

キリッとした辛口の白ワインや
スパークリングに合わせて。

1480yen (税別)

(Tax included 1628yen)



RECOMMENDED

菜の花とホタルイカの
ペペロンチーノ



Salami/Jamón serrano サラミ・生ハム

本日のサラミの盛り合わせ

Assorted salami

780yen (税別)

(Tax included 858yen)

ハモン・セラノ

Jamón serrano

1290yen (税別)

(Tax included 1419yen)

ハモン・セラノとサラミの
盛り合わせ

Assorted Jamón serrano
and salami

1730yen (税別)

(Tax included 1903yen)

ハーフ Half size **980yen** (税別)

(Tax included 1078yen)



Nuts/Cheese ナッツ・チーズ

燻製ミックスナッツ

Smoked mix nuts

450yen (税別)

燻製香をまとった止まらなくなるおつまみ (Tax included 495yen)

イタリア産オリーブマリネ

Marinated olive (from Italy)

450yen (税別)

イタリア産のフレッシュなオリーブを使用 (Tax included 495yen)

野菜のピクルス盛り合わせ

Pickled Vegetable Platter

580yen (税別)

(Tax included 638yen)

燻製クリームチーズ 赤ワイン風味

Smoked Cream Cheese

600yen (税別)

(Tax included 660yen)

ゴルゴンゾーラドルチェ

Gorgonzola dolce

550yen (税別)

(Tax included 605yen)

本日のチーズ3種盛り合わせ

Today's assortment of
three kinds of cheese

1100yen (税別)

(Tax included 1210yen)

一度食べたら忘れられなくなる一皿を自分へのご褒美に

Dolce デザート

本日のセミフレッド

Today's half cold sweets

イタリア発祥 とろける口溶けのアイスクーキ

640yen (税別)

(Tax included 704yen)

バスクチーズケーキ

Burnt basque cheesecake

表面を黒く焦がしたゴルゴンゾーラが香る
濃厚チーズケーキ。ワインに合います！

580yen (税別)

(Tax included 638yen)

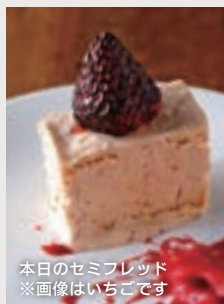
イタリアプリン

Italian pudding

芳醇な味わいの本場のレシピで作るプリン

550yen (税別)

(Tax included 605yen)



本日のセミフレッド
※画像はいちごです



バスクチーズケーキ



イタリアプリン

Course 薪火を使ったコース

Carino カリーノコース

当日OK 料理 全6品

お一人様 **3500yen** (税別)

- ① アミューズ ② プルスケットタ ③ アンティパスト3種
④ 蛇喰(じゃばみ)豚肉の熾火焼き
⑤ 本日のパスタ ⑥ ドルチェ

■ ¥500追加で牛ハラミ肉に

■ ¥1200追加で熟成肉に変更可能

Sorpresa ソルプレザコース

当日OK 料理 全7品

お一人様 **5500yen** (税別)

- ① アミューズ ② プルスケットタ ③ アンティパスト4種
④ 黒トリュフと卵のグラタン ⑤ 牛ハラミ肉の熾火焼き
⑥ 本日のパスタ ⑦ ドルチェ

■ ¥1000追加で熟成肉に変更可能

Gastronomia ガストロノミアコース

前日予約 料理 全9品

お一人様 **8000yen** (税別)

おきひ 熟成肉の熾火焼き食べ比べを含むシェフのおすすめ9品

■ ¥2000追加で105分飲み放題OK (※ビール類を除く)
更に¥500追加で生ビールもOK

※ 仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



Beer/Whisky

ビール / ウイスキー

Draft Beer 生ビール

アサヒ スーパードライ エクストラコールド (グラス)

580yen (税別)

(Tax included 638yen)

Whisky ウイスキー

Old Grand Dad 114 Proof

オールド グラン ダッド 114 ブルーフ

甘い香りとうっディさが広がる力強いハイアルコールバーボン

640yen (税別)

(Tax included 704yen)

Saltire Rare Malt

ハイボール専用

ソルティア レア モルト

5種のシェリー樽を贅沢にブレンド ハイボールを飲むために作られたウイスキー

730yen (税別)

(Tax included 803yen)

Connemara Orignal

カネマラ オリジナル

フレッシュフルーツとスモーキーさ香るアイリッシュの革命児

730yen (税別)

(Tax included 803yen)

Talisker 10 Years

タリスカー 10年

スモーキーな香りや黒胡椒のスパイシーさ それでいてのバランスカ

820yen (税別)

(Tax included 902yen)

Bowmore 12 Years

ボウモア 12年

潮の香と甘美な気品を持ち合わせた海のシングルモルト

820yen (税別)

(Tax included 902yen)

Ardbeg 10 Years

アードベッグ 10年

最もピーティーなシングルモルトと評される個性的なスコッチ

910yen (税別)

(Tax included 1001yen)

Uncle Nearest 1856

アンクルニアレスト 1856

スパイシーな口当たりでバニラの様な香りが広がる

1100yen (税別)

(Tax included 1210yen)

Macallan Double Cask 12 Years

マッカラン ダブルカスク 12年

華やかで上品な香りとバニラやカラメルを思わせる甘やかな余韻

1290yen (税別)

(Tax included 1419yen)

Yamazaki 12 Years

山崎 12年

繊細でいて複雑な香りと余韻、日本を代表するシングルモルト

1720yen (税別)

(Tax included 1892yen)

※ ストレート / ロック / 水割 / ソーダ割などお好みの割り方をお選びください

※ メニューに記載のない銘柄もございます。スタッフまでご確認ください

We also have whiskies not on the menu. Please ask our staff.



Sake

日本酒

Today's Sake

本日の日本酒

100ml **690yen** (税別)
(Tax included 759yen)

Cocktail

カクテル

Cassis / Peach / GIN / Vodka

カシス/ピーチ/ジン/ウォッカ

ロック・水割り・ソーダ割り・オレンジジュース・グレープフルーツジュース
ジンジャーエール・トニック・ウーロン茶・ジャスミン茶各 **550yen** (税別)
(Tax included 605yen)

Home-made lemon sour / Home-made lime sour

自家製レモンサワー/自家製ライムサワー

各 **550yen** (税別)
(Tax included 605yen)

Plum Wine (Umeshu) Kawatsuru

梅酒 川鶴 瀬戸のとろ梅

日本酒に讃岐育ちの梅を漬け込み、完熟果肉をたっぷり使用した、にごり梅酒

580yen (税別)
(Tax included 638yen)

Home-made Mint Julep

ミントジュレップ

自家製ミントシロップとアイリッシュウイスキーのオリジナルミントジュレップ

730yen (税別)
(Tax included 803yen)

Moscow Mule (with Black pepper)

黒胡椒香るモスコミュール

黒胡椒香る自家製ウォッカのモスコミュール

730yen (税別)
(Tax included 803yen)

Gin and Tonic (with Sichuan pepper)

花椒香るジントニック

自家製花椒ジンのジントニック

730yen (税別)
(Tax included 803yen)

Lemon and Tonic

レモントニック

越後薬草 YASO レモンスピリッツのレモントニック

730yen (税別)
(Tax included 803yen)

Wine Cocktail

ワインカクテル

Mimosa	ミモザ	…スパークリングワイン × オレンジジュース
White Mimosa	ホワイトミモザ	…スパークリングワイン × グレープフルーツジュース
Kir Royale	キールロワイヤル	…スパークリングワイン × カシスリキュール
Spritzer	スプリッツァー	…白ワイン × ソーダ
Operator	オペレーター	…白ワイン × ジンジャーエール

各 **550yen** (税別)
(Tax included 605yen)



Glass Wine

グラスワイン

Sparkling wine



Rotari Brut ロータリ ブリュット

リンゴや柑橘系のアロマでフレッシュ&フルーティーなワイン

740yen (税込)

(Tax included 814yen)

White wine



Chevalier de Saint Andre Blanc 2023 シュヴァリエ ド サンタンドレ ブラン 2023

ボルドーのソーヴィニヨンブラン主体のハーブ香る爽やかな辛口

690yen (税込)

(Tax included 759yen)



CA 66 Chardonnay 2022 CA66 シャルドネ 2022

バニラやオークのアロマ。魚やマイルドチーズとの相性抜群

860yen (税込)

(Tax included 946yen)



Echappees A Deux Roues エシャペ ア ドゥー ルー

お花や野いちごのようなニュアンス。蛇喰豚ロースや、新潟野菜のサラダなどと合わせて。

860yen (税込)

(Tax included 946yen)

Red wine



Chevalier de

Saint Andre Rouge 2020 シュヴァリエ ド サンタンドレ ルージュ 2020

メルロー主体のボルドーブレンド 深慮ある落ち着いた味わい

690yen (税込)

(Tax included 759yen)



Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノノワール

ふっくらとした果実味に柔らかな酸。口に含むと広がる心地よいミネラル感。

880yen (税込)

(Tax included 968yen)



Broken Earth 2019 ブロークンアース

しっかりとした果実味。程良い酸で赤身肉とは是非

960yen (税込)

(Tax included 1056yen)

Soft Drink ソフトドリンク

Asahi Non Alcohol Beer

アサヒのノンアルコールビール

500yen (税込)

(Tax included 550yen)

Oolong Tea /
Jasmin Tea (ICE or HOT)

ウーロン茶 / ジャスミン茶

380yen (税込)

(Tax included 418yen)

Orange juice / Grapefruits Juice

100%オレンジジュース / グレープフルーツジュース

400yen (税込)

(Tax included 440yen)

Vinegar Kitty

RECOMMENDED

自家製フルーツヴィネガーのノンアルコールキティ

590yen (税込)

(Tax included 649yen)

Virgin Mojito

RECOMMENDED

自家製ハーブシロップのノンアルコールモヒート

590yen (税込)

(Tax included 649yen)

Yuzu Soda juice

RECOMMENDED

柚子ソーダジュース

450yen (税込)

(Tax included 495yen)

Ginger ale / Coke

ジンジャーエール / コカ・コーラ

450yen (税込)

(Tax included 495yen)

Fuji sparkling water

富士スパークリングウォーター

300ml 550yen (税込)

(Tax included 605yen)

Coffee/Espesso

コーヒー / エスプレッソ

460yen (税込)

(Tax included 506yen)

Organic Herbal Tea

オーガニックハーブティー

460yen (税込)

(Tax included 506yen)