

Saison de feuilles セゾンデフイユ

*Marinated salmon and avocado, mango-flavored chia seed,
beet and carrot salad with orange and hazelnut French dressing*

サーモンマリネとアボカド
マンゴー風味のチアシード ビーツと人参のサラダ
オレンジとヘーゼルナッツのヴィネグレット

Broccoli, onion and mixed bean soup

ブロッコリーとオニオン、ミックスビーンズのスープ

*Roasted chicken breast and foie gras,
apple and potato puree with apricot and nut sauce*

鶏胸肉とフォアグラ
アプリコット、セージ、ナッツのチャツネ 林檎とポテトのピューレ

Or 又は

Grilled American beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce
US産 牛サーロインの網焼き 黒トリュフソース _____ 【+1,050yen】

Sweetened green pea chocolate cake

草木もゆる うぐいすのガトーショコラ

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

4,900

Appetizers/前菜

Small Regular

Seafood salad

シーフードサラダ

1,350

2,250

*Traditional caesar salad**available with chicken, shrimp or plain*

シーザーサラダ

【チキン、シュリンプ 又は プレーン】

1,050

1,850

Marinated salmon and avocado, mango-flavored chia seed, beet and carrot salad with orange and hazelnut French dressing

サーモンマリネとアボカド

マンゴー風味のチアシード ビーツと人参のサラダ

オレンジとヘーゼルナッツのヴィネグレット

1,850

Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne, and carrot salad with apricot sauce

プロシュート、チョリソー、パテ ドカンパーニュの盛り合わせ

野菜のマリネとキャロットラペ

3,300

(V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese with balsamic vinegar

(V) (G) 香草香る野菜のマリネとモッツァレラチーズ

バルサミコソース

2,750

Soup/スープ

Small Regular

Soup of the day

本日のスープ

850

1,350

Broccoli, onion and mixed bean soup

ブロッコリーとオニオン、

ミックスビーンズのスープ

1,050

1,650

Sandwiches and Hamburgers/**サンドウィッチ・ハンバーガー***(V) Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich*

Add shrimp +500 yen

(V) ベジタリアンサンドウィッチ

+500円でシュリンプをご追加いただけます。

2,500

Clubhouse sandwich

クラブハウスサンドウィッチ

2,700

*The bistro original Japanese beef hamburger**in truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables*

ザ・ビストロ ザ・バーガー 〈国産牛〉

トリュフ薫るオランダーズソース

ギリシャ風マリネを添えて

3,900

(V)⇒VEGETARIAN FOOD

(G)⇒GLUTEN-FREE

Pasta/パスタ*Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce*

赤座海老と魚介のパスタ

【トマト 又は バジルソース】

3,100

Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables

パンチェッタとアスパラガス

茸のペペロンチーノ

3,100

Chef's fresh pasta

シェフのおすすめ生パスタ

3,300

Fish/魚料理*Today's recommended fish dish*

本日のおすすめ魚料理

3,000

Steamed sea bream, Spinach, Brussels sprouts, quinoa with tea and tomato sauce

真鯛のヴァプールほうれん草と芽キャベツ

紅茶とトマトのソース キヌア添え

2,850

Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato

オマールエビのグリル

マッシュポテト添え アメリケーヌソース

4,700

Meat/肉料理*Roasted Japanese chicken with gravy sauce*

国産若鶏のロースト グレービーソース

2,850

*Roasted chicken breast and foie gras,**apple and potato puree with apricot and nut sauce*

鶏胸肉とフォアグラ

アプリコット、セージ、ナッツのチャツネ

林檎とポテトのピューレ

3,850

Grilled Australian lamb chop

オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル

5,300

Grilled American beef sirloin steak (180g)

US産 牛サーロインのグリル (180g)

5,750

Curry selections/**ザ・ビストロ特製カレーライス***Japanese classic beef curry and rice*

カレーライス【ビーフ】

3,500

*Japanese classic beef curry and rice**with your choice of chicken or vegetables*

カレーライス【チキン 又は 野菜】

3,000

Superior set
スーペリアセット*Additional 1,250 yen charge**Dessert of the month accompanied by select coffee or tea*

今月のデザート、コーヒー または 紅茶

+1,250

Deluxe set
デラックスセット*Additional 2,450 yen charge**Field greens in French dressing, soup of the day**Dessert of the month accompanied by select coffee or tea*

フィールドグリーンサラダ 本日のスープ

今月のデザート、コーヒー または 紅茶

+2,450

当レストランで使用しているお米は秋田県産あきたこまちでございます
仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。

【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族や友人と一緒に婚礼・宴会・レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう
細心の注意を払っておりますが、下記の点につきご留意下さい。ご注文の際は、スタッフにご申告ください

1. 使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております
2. 他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、微量にアレルギー物質が混入する可能性があります
3. ご注文もしくは喫食(バイキング等)の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします

Casual dining
The **Bistro**

新緑限定メニュー

Seasonal arugula and salami salad with basil and Japanese-style dressing
新緑のルッコラとフィノッキオーナのサラダ
2,000

Octopus and basil spaghetti in arugula sauce
タコとルッコラ、バジル風味のパスタ
3,000

Seasonal arugula and avocado burger with french fries
ルッコラとアボカドのハンバーガー
3,500

料金は消費税を含みますが、別途サービス料10%を申し受けます。
Prices include consumption tax, but a service charge of 10% will be collected separately.