

Appetizers/前菜

	Small	Regular
<i>Seafood salad</i> シーフードサラダ	1,350	2,250
<i>Traditional caesar salad</i> <i>Available with chicken, shrimp or plain</i> 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
<i>Scallop carpaccio and flaked snow crab meat</i> <i>with lobster jelly and cauliflower puree</i> 柚子と生姜でマリネした 帆立貝のカルパッチョとずわい蟹のフレーク オマール海老のジュレとカリフラワーピュレ		1,850
<i>Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne,</i> <i>and carrot salad with apricot sauce</i> 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) <i>Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese</i> <i>with balsamic vinegar</i> (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
<i>Soup of the day</i> 本日のスープ	850	1,350
<i>Turnip potage with fried burdock and crispy bacon</i> 蕪のポタージュ 牛蒡のフリットとクリスピーベーコンを浮かべて	1,050	1,650

**Sandwiches and Hamburgers/
サンドウィッチ・ハンバーガー**

(V) <i>Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich</i> <i>Add shrimp +500 yen</i> (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
<i>Clubhouse sandwich</i> クラブハウスサンドウィッチ		2,700
<i>The bistro original Japanese beef hamburger</i> <i>In truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables</i> 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

<i>Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce</i> 赤座海老と魚介のパスタ トマト または バジルソース	3,100
<i>Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables</i> パンチェッタとアスパラガス 茸のペペロンチーノ	3,100

<i>Chef's fresh pasta</i> シェフのおすすめ生パスタ	3,300
---	-------

Fish/魚料理

<i>Today's recommended fish dish</i> 本日のおすすめ魚料理	3,000
--	-------

<i>Braised seafood and fennel bonillabaisse with scented lemongrass</i> 魚介とフェネルのブイヤベース仕立て レモングラスの香り	2,850
---	-------

<i>Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato</i> 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

<i>Roasted Japanese chicken with gravy sauce</i> 国産若鶏のロースト グレービーソース	2,850
--	-------

<i>Roasted wild duck, apple compote and stewed butter chestnut</i> <i>with truffle sauce</i> 蜂蜜とエピスで仕上げた鴨胸肉のロースト リンゴのコンポートと栗のアンブーレ トリュフソース	3,850
--	-------

<i>Grilled Australian lamb chop</i> オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル	5,300
---	-------

<i>Grilled Australian beef sirloin steak (180g)</i> オーストラリア産 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

<i>Japanese classic beef curry and rice</i> カレーライス【ビーフ】	3,500
--	-------

<i>Japanese classic beef curry and rice</i> <i>With your choice of chicken or vegetables</i> 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100%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

Taste Of Winter
冬の味覚

*Scallop carpaccio and flaked snow crab meat
with lobster jelly and cauliflower puree*

柚子と生姜でマリネした帆立貝のカルパッチョとずわい蟹のフレーク
オマール海老のジュレとカリフラワーピューレ

Turnip potage with fried burdock and crispy bacon

蕪のポタージュ
牛蒡のフリットとクリスピーベーコンを浮かべて

Braised seafood and fennel bouillabaisse with scented lemongrass

魚介とフェネルのブイヤベース仕立て
レモングラスの香り

*Roasted wild duck, apple compote and stewed butter chestnut
with truffle sauce*

蜂蜜とエピスで仕上げた鴨胸肉のロースト
リンゴのコンポートと栗のアンブール トリュフソース

Or 又は

Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース
【+ 1,050yen】

Chocolate terrine and mixed berries with hazelnut cream

テリーヌショコラと赤い実 ヘーゼルナッツのクリーム

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

7,200

Taste Of Winter
冬の味覚

*Scallop carpaccio and flaked snow crab meat
with lobster jelly and cauliflower puree*

柚子と生姜でマリネした帆立貝のカルパッチョとずわい蟹のフレーク
オマール海老のジュレとカリフラワーピューレ

Turnip potage with fried burdock and crispy bacon

蕪のポタージュ
牛蒡のフリットとクリスピーベーコンを浮かべて

*Roasted wild duck, apple compote and stewed butter chestnut
with truffle sauce*

蜂蜜とエピスで仕上げた鴨胸肉のロースト
リンゴのコンポートと栗のアンブーレ トリュフソース

Or 又は

Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce

オーストラリア産牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース

【+ 1,050yen】

Chocolate terrine and mixed berries with hazelnut cream

テリーヌショコラと赤い実 ヘーゼルナッツのクリーム

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶またはハーブティー

4,900

Taste Of Winter 冬の味覚

*Scallop carpaccio and flaked snow crab meat
with lobster jelly and cauliflower puree*
柚子と生姜でマリネした帆立貝のカルパッチョとずわい蟹のフレーク
オマール海老のジュレとカリフラワーピューレ

Turnip potage with fried burdock and crispy bacon
蕪のポタージュ
牛蒡のフリットとクリスピーベーコンを浮かべて

*Roasted wild duck, apple compote
and stewed butter chestnut with truffle sauce*
蜂蜜とエピスで仕上げた鴨胸肉のロースト Or 又は
リンゴのコンポートと栗のアンブーレ
トリュフソース

*Grilled Australian beef sirloin
with mixed vegetables and black truffle sauce*
オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース
【+1,050yen】

Chocolate terrine and mixed berries with hazelnut cream
テリーヌショコラと赤い実 ヘーゼルナッツのクリーム

Coffee, tea or herbal tea
コーヒー、紅茶またはハーブティー

4,900

Bistro Lunch ビストロランチ

Chef's recommended appetizer
シェフおすすめ前菜

Soup of the day
本日のスープ

This month's fish dish
鮮魚のポワレ

Or 又は

*Grilled Australian beef sirloin with
mixed vegetables and black truffle sauce*
オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース
【+1,050yen】

Pastry chef's recommended dessert of the month
ペストリーシェフおすすめの今月のデザート

Coffee, tea or herbal tea
コーヒー、紅茶 または ハーブティー

3,500