

*Vegan & gluten-free menu*

ヴィーグル  
ヴィーガン&グルテンフリーメニュー

*Hummus and falafel*

フムスとファラフェル ヒヨコ豆を2種類の調理法で

*Bean curd cannelloni in soy milk and cauliflower sauce*

湯葉のカネロニ 豆乳とカリフラワーのベシヤメルソース

*Rice flour and corn spagettini with basil sauce and sauteed boletus*

ポルチーニのソテー  
バジルソースのスパゲッティーニ

*Rice flour fusilli and quinoa in warm salad with carrot and ginger dressing*

米粉のフジッリ、キヌア、カラフル野菜の温サラダ  
キャロットジンジャー Dressing

*Acai sherbet, dates and chocolate truffle with soy cream*

アサイーソルベ&デーツとショコラのトリュフボール 豆乳クリーム添え

*Coffee, tea or herb tea*

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

**6,390**

*Cherry blossom party*

桜の宴

*Sea bream carpaccio, olive and capers with citrus vinegar*

桜鯛のカルパッチョ 柑橘類のヴィネグレット オリーブとケッパーを添えて

*Clam chowder with cabbage*

あさりと春キャベツのクラムチャウダー

*Steamed sea bass with artichoke and kidney bean puree*

鱸のポワレ バリグール風アーティチョークと空豆のピューレ

*Sautéed pork chuck and asparagus with mustard cream*

豚肩ロースとアスパラガスのソテー  
マスタードクリーム

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

【変更 Change: +930yen / 追加 Add: +2,310yen】

*Panna cotta with mix berries*

ヴァニラ風味のパンナコッタ ミックスベリーとともに

*Coffee, tea or herb tea*

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

**6,390**

*Cherry blossom party*  
桜の宴

*Sea bream carpaccio, olive and capers with citrus vinegar*  
桜鯛のカルパッチョ 柑橘類のヴィネグレット  
オリーブとケッパーを添えて

*Clam chowder with cabbage*  
あさりと春キャベツのクラムチャウダー

*Sautéed pork chuck and asparagus with mustard cream*  
豚肩ロースとアスパラガスのソテー  
マスタードクリーム

Or または

*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  
【変更 Change: +930yen /  
追加 Add: +2,310 yen】

*Panna cotta with mix berries*  
ヴァニラ風味のパンナコッタ ミックスベリーとともに

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

4,450

*Seasonal Lunch*  
シーズナルランチ

*Five kinds of appetizers*  
シェフおすすめ前菜5種盛り合わせ

*Soup of the day*  
本日のスープ

*Fish of the day*  
本日のお魚のポワレ

*Dessert of the day*  
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

Extra Menu

追加メニュー

左記のコースに追加、または変更が承れます。

前菜 *Appetizers*

*Sea bream carpaccio, olive and capers with citrus vinegar*  
桜鯛のカルパッチョ 柑橘類のヴィネグレット  
オリーブとケッパーを添えて  
【変更 Change: +460 yen】

メインディッシュ *Main Dish*

*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 (100g)  
黒トリュフソース  
【変更 Change: +930 yen / 追加 Add: +2,310 yen】

3,240

## Appetizers/前菜

	Small	Regular
Seafood salad シーフードサラダ	1,200	2,040
Traditional caesar salad Available with chicken, shrimp or plain シーザーサラダ 「チキン、シュリンプ または プレーン」	930	1,670
Sea bream carpaccio, olive and capers with citrus vinegar 桜鯛のカルパッチョ 柑橘類のヴィネグレット オリーブとケッパーを添えて		1,670
Fried spring vegetable salad with cherry salt and pink dressing 春野菜のフリットサラダ 桜塩と桜色のドレッシングで		2,000
Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne, and carrot salad with apricot sauce シャルキュトリーの盛り合わせ プロシュート、チョリソー、パテ ドカンパーニュ 野菜のマリネとキャロットラペ		2,960
(V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese with balsamic vinegar		2,500
(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		

## Soup/スープ

	Small	Regular
Soup of the day 本日のスープ	740	1,200
Clam chowder with cabbage あさりと春キャベツのクラムチャウダー	930	1,480

## 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円でエビをご追加いただけます。		2,220
Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ		2,410
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		3,520
Crispy Asian fish burger seasoned with fresh coriander Side of shrimp and avocado sauce クリスピーアジアンフィッシュバーガー フレッシュパクチーの香り 海老とアボカドペーストを添えて		3,240

## 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】		3,150
Japanese classic curry and rice with your choice of chicken or vegetables カレーライス【チキン、野菜】		2,690

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE

## Vegan & Gluten-free menu

### ヴィーガン&グルテンフリーメニュー

(V) (G) Hummus and falafel (V) (G) フムスとファラフェル ヒヨコ豆を2種類の調理法で		1,670
(V) (G) Bean curd cannelloni in soy milk and cauliflower sauce (V) (G) 湯葉のカネロニ 豆乳とカリフラワーのベシヤメルソース		1,670
(V) (G) Rice flour and corn spaghetti with basil sauce and sautéed Porcini mushroom (V) (G) ポルチーニのソテー バジルソースのスパゲッティ		2,220
(V) (G) Rice flour fusilli and quinoa in warm salad with carrot and ginger dressing (V) (G) 米粉のフジッリ、キヌア、カラフル野菜の温サラダ キャロットジンジャー dressing		2,220

## 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 または バジルソース		2,780
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		2,780
Chef's fresh pasta シェフのおすすめ生パスタ		2,960
Spaghetti with sakura shrimp and fava beans served with shrimp oil 桜海老と空豆のパスタ 海老オイルを添えて		3,000

## Fish/魚料理

Today's recommended fish dish 本日のおすすめ魚料理		2,690
Steamed sea bass with artichoke and kidney bean puree 鱸のポワレ バリゲール風アーティチョークと空豆のピューレ		2,590
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		4,260

## 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		2,590
Sautéed pork chuck and asparagus with mustard cream 豚肩ロースとアスパラガスのソテー マスタードクリーム		3,520
Grilled Australian lamb chop オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル		4,810
Grilled Australian beef sirloin steak (180g) オーストラリア産 牛サーロインのグリル (180g)		5,190

### Superior set スーパーセット

Additional 1,100 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

+1,100

### Deluxe set デラックスセット

Additional 2,200 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

+2,200

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