

冬の香りに包まれて “Parfum d’hiver”

Salmon tartar and turnip confit, celery root puree and truffle cream.

サーモンのタルタルとカブのマリネ
セロリラヴピューレとトリュフのクリーム

Traditional local French soup with duck confit and winter vegetables

鴨のコンフィと冬野菜で仕上げた
南仏バスク地方のガルビュールスープ

Baked sole and mussel with apple and beet compote

舌平目とムールのボンファン
リンゴとビーツのコンポート

Stewed beef meat in red wine with steamed root-vegetable and leek

牛肉の赤ワイン煮込み アッシュェパルマンティエ風
根菜とポロ葱のエチュベ

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 彩り野菜のグリル添え
【変更 Change: +1,000 yen / 追加 Add: +2,500 yen】

Chocolate and raspberry cake

ショコラとフランボワーズのガトー仕立て

Coffee, tea or herb tea

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

6,900

冬の香りに包まれて “Parfum d’hiver”

Salmon tartar and turnip confit, celery root puree and truffle cream.

サーモンのタルタルとカブのマリネ
セロリラヴピュレとトリュフのクリーム

Traditional local French soup with duck confit and winter vegetables

鴨のコンフィと冬野菜で仕上げた
南仏バスク地方のガルビュールスープ

Stewed beef meat in red wine with steamed root-vegetable and leek

牛肉の赤ワイン煮込み アッシェパルマンティエ風
根菜とポロ葱のエチュベ

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 彩り野菜のグリル添え
【変更 Change: +1,000 yen /
追加 Add: +2,500 yen】

Chocolate and raspberry cake

ショコラとフランボワーズのガトー仕立て

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

4,800

平日 シーズナルランチ

Weekday Seasonal Lunch

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

Fish of the day
本日のお魚のヴァプール

Banana milk chocolate mousse
バナナミルクチョコレートムース

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

2,900

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*

Salmon tartar and turnip confit, celery root puree and truffle cream.

サーモンのタルタルとカブのマリネ
セロリラヴピュレとトリュフのクリーム
【変更 Change: +500 yen】

Soup of the day

本日のスープ
【追加 Add: +400 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 彩り野菜のグリル添え
【変更 Change: +1,000 yen / 追加 Add: +2,500 yen】

土日祝日 シーズナルランチ

Weekend Seasonal Lunch

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
本日のお魚のヴァプール

Banana milk chocolate mousse
バナナミルクチョコレートムース

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

3,500

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*

Salmon tartar and turnip confit, celery root puree and truffle cream.

サーモンのタルタルとカブのマリネ
セロリラヴピュレとトリュフのクリーム
【変更 Change: +500 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 彩り野菜のグリル添え
【変更 Change: +1,000 yen / 追加 Add: +2,500 yen】

Appetizers/前菜

	Small	Regular
<i>Seafood salad</i> シーフードサラダ	1,300	2,200
<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 または プレーン」	1,000	1,800
<i>Salmon tartar and turnip confit, celery root puree and truffle cream.</i> サーモンのタルタルとカブのマリネ セロリラヴピュレとトリュフのクリーム		1,800
<i>Lyonnais power salad</i> <i>orange and dijon mustard sauce</i> リヨン風パワーサラダ オレンジとディジョンマスタードソース		2,400
<i>Combination platter</i> <i>Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne,</i> <i>and carrot salad with apricot sauce</i> 前菜盛り合わせ 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		3,200
<i>(V) (G) 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		2,700

Soup/スープ

	Small	Regular
<i>Soup of the day</i> 本日のスープ	800	1,300
<i>Traditional local French soup with duck confit and</i> <i>winter vegetables</i> 鴨のコンフィと冬野菜で仕上げた 南仏バスク地方のガルビュールスープ	1,000	1,600

Sandwiches and Hamburgers

サンドウィッチ・ハンバーガー

<i>(V) 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円でエビをご追加いただけます。		2,400
<i>Clubhouse sandwich</i> クラブハウスサンドウィッチ		2,600
<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		3,800
<i>Crispy Asian fish burger seasoned with fresh coriander</i> <i>Side of shrimp and avocado sauce</i> 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		3,500

Pasta/パスタ

<i>Spaghetti with seafood</i> <i>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		3,000
<i>Cream spaghetti with asparagus, morel mushroom and chicken</i> アスパラガスとモリーユ茸のチキンクリームパスタ		3,000

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】		3,400
<i>Japanese classic curry and rice</i> <i>with your choice of chicken or vegetables</i> カレーライス【チキン、野菜】		2,900

Fish/魚料理

<i>Today's recommended fish dish</i> 本日のおすすめ魚料理		2,900
<i>Baked sole and mussel with apple and beet compote</i> 舌平目とムールのボンファン リンゴとビーツのコンポート		2,800

<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		4,600
--	--	-------

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		2,800
--	--	-------

<i>Stewed beef meat in red wine with steamed root-vegetable and leek</i> 牛肉の赤ワイン煮込み アッシュェパルマンティエ風 根菜とポロ葱のエチューベ		3,800
--	--	-------

<i>Grilled Australian lamb chop</i> オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル		5,200
---	--	-------

<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)		5,600
---	--	-------

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN FREE

Superior set スーペリアセット

Additional 1,200 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
+1,200

Deluxe set デラックスセット

Additional 2,400 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
+2,400

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