

Vegan and gluten-free “ヴィーグル” ヴィーガン・グルテンフリー

Hummus and falafel made with 2 kinds of chickpeas
フムスとファラフェル ひよこ豆を 2 種類の調理法

Seasonal vegetable and vegan cheese gratiné with soybean and tomato meat sauce
季節野菜とヴィーガンチーズのグラチネ
大豆とトマトのミートソース

Rice flour spaghetti with basil sauce and chicory salad
米粉のスパゲティ フレッシュバジルソース
アンディーブのサラダ

Warm vegetable salad in quinoa with carrot and ginger dressing
キヌアとカラフル野菜の温かいサラダ仕立て
キャロットジンジャードレッシング

Chia seed pudding and fruit cocktail
チアプディングとフルーツのマチェドニア

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

15,500

Le Nouvel An 初春

Seafood, turnip, and beet salad
海の幸と蕪 ビーツのサラダ仕立て

Cauliflower potage
Topped with snow crab and cauliflower, scented with yuzu
カリフラワーのポタージュ
ずわい蟹とカリフラワーのトッピング 柚子の香り

Choice of Main plate メインプレート（下記よりお選びください）

- *Roasted chicken breast and foie gras*
Stewed morel mushrooms and chestnuts in white sauce, truffle sauce
鶏胸肉のローストとフォアグラ
モリーユ茸と栗のフリカッセ トリュフソース
- *Grilled New Zealand beef sirloin with mixed vegetables and truffle sauce*
ニュージーランド産
牛サーロインの網焼き トリュフソース 180g 【+2,000yen】
- *Grilled Kobe beef sirloin with wasabi, rock salt, lemon*
神戸牛サーロインの網焼き 100g 【+14,500yen】
- *Grilled Kobe beef rib roast with wasabi, rock salt, lemon*
神戸牛大盤リブロースの網焼き 200g 【+14,500yen】

Maple pudding and apricot
メープルクレームカラメルとアプリコット

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

6,200

Optional extra fish dish for an additional charge of 2,400 yen
+2,400 円で魚料理をご追加いただけます。

- *Steamed sea bream with lily root and truffle sauce americaine and champagne bubbles*
真鯛のヴァプール ゆり根とトリュフ
アメリカーナソースとシャンパーニュの泡

A la carte アラカルト

Appetizers /前菜			Pasta/パスタ			Fish/魚料理		
(V)(G)Fresh green salad with your choice of dressing ガーデングリーンサラダ		2,500	Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce 魚介のパスタ【トマト 又は バジルソース】		3,300	Chef's recommended fish dish シェフのおすすめ魚料理		3,200
(G)Fresh leaf and uncured ham salad with your choice of dressing フレッシュリーフと生ハムのサラダ		2,700	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		3,300	Steamed sea bream with lily root and truffle sauce americaine and champagne bubbles 真鯛のヴァプール ゆり根とトリュフ アメリカヌソースとシャンパーニュの泡		3,000
(G)Salmon and shrimp salad with your choice of dressing サーモンとシュリンプサラダ		2,700	(V)(G)Rice flour spaghetti with basil sauce and chicory salad 米粉のスパゲティ フレッシュバジルソース アンディーブのサラダ		3,300	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 アメリカヌソース		5,000
(G)Tomato and mozzarella salad with your choice of dressing トマトとモッツアレラのサラダ		3,000	(V)Vegan bolognese ヴィーガンボロネーゼ		3,300			
*Choice of dressing French, balsamic, Japanese style soy dressing *選べるドレッシング【フレンチ、バルサミコ、和風醤油】			Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス			Meat/肉料理		
Traditional caesar salad Add topping (chicken or shrimp) +500 yen シーザーサラダ +500 円で【チキン 又は シュリンプ】をご追加いただけます。	Small Regular	1,150 2,000	Japanese classic beef curry and rice カレーライス【ビーフ】		3,700	Roasted Japanese chicken 国産若鶏のロースト		3,100
Seafood, turnip, and beet salad 海の幸と蕪 ビーツのサラダ仕立て		1,950	Japanese classic curry and rice with your choice of chicken or vegetables カレーライス【チキン 又は 野菜】		3,200	Roasted chicken breast and foie gras Stewed morel mushrooms and chestnuts in white sauce, truffle sauce 鶏胸肉のローストとフォアグラ モリーユ茸と栗のフリカッセ トリュフソース		4,100
(V)(G)Hummus and falafel made with 2 kinds of chickpeas フムスとファラフェル ひよこ豆を2種類の調理法		3,400	Sandwiches and Hamburgers サンドウィッチ・ハンバーガー			Grilled Australian lamb chop オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル		5,650
(V)(G) roasted beet tartare ローストしたビーツのタルタル		3,100	(V)Avocado, ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich Add shrimp +550 yen (V)ベジタブルサンドウィッチ +550 円でシュリンプをご追加いただけます。		2,600	Grilled New Zealand beef sirloin steak ニュージーランド産 牛サーロインのグリル (180g)		6,150
Assorted cheese plate チーズ盛り合わせ		2,650	Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ		3,400	Vegan MainPlate/ヴィーガンメインプレート		
Soup/スープ			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 〈和牛〉 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		4,500	(V)(G)Seasonal vegetable and vegan cheese gratiné with soybean and tomato meat sauce 季節野菜とヴィーガンチーズのグラチネ 大豆とトマトのミートソース		3,800
〜Chef's specialty〜 Original onion gratin soup 特製オニオングラタンスープ		2,500	Wagyu beef hamburger with Greek marinated vegetables Add topping cheese (cheddar or blue) +200 yen 和牛ビーフバーガー ギリシャ風マリネを添えて +200 円でチーズ【チェダー又はブルー】をご追加いただけます。		4,100	(V)(G)Warm vegetable salad in quinoa with carrot and ginger dressing キヌアとカラフル野菜の温かいサラダ仕立て キャロットジンジャードレッシング		4,100
(V)(G)Seasonal twelve-vegetable minestrone soup 12種類の野菜で作ったミネストローネスープ	Small Regular	1,350 1,950	(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE *VEGAN&GLUTEN-FREE コース仕立てでのご用意も承ります。			Superior set スーペリアセット 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 +2,250yen		
Cauliflower potage Topped with snow crab and cauliflower, scented with yuzu カリフラワーのポタージュ ずわい蟹とカリフラワーのトッピング 柚子の香り	Small Regular	1,100 1,750						

当レストランで使用しているお米は栃木県産コシヒカリでございます 仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります

【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