

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
アンディープのサラダ

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 Goût de l'hiver 冬の味覚

Marinated scallop with yuzu citrus, lobster jelly and cauliflower panna cotta
柚子が香る帆立貝のカルパッチョ
オマール海老のジュレとカリフラワーのパンナコッタ

Champignon potage with fried mushrooms and crispy salted pork
シヤンピニオンのポタージュ
マッシュルームのフリットとクリスピーなパンチェッタを浮かべて

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

- *Stewed beef in red wine with seasonal vegetables*
牛肉の赤ワイン煮込み “ブッフ ブルギニョン”
冬野菜のガルニチュール
- *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】

Pear mousse and chocolate sorbet
洋梨のムースとチョコレートのソルベ

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。

- *Seafood bouillabaisse, braised root vegetables with lemongrass aroma*
魚介のブイヤベース仕立てと根野菜のミトネ
レモングラスの香り

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	Seafood bouillabaisse, braised root vegetables with lemongrass aroma 魚介のブイヤベース仕立てと根野菜のミトネ レモングラスの香り		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 アメリケーヌソース		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】								

(G)Traditional caesar salad	Small	1,150
Add topping (chicken or shrimp) +500 yen シーザーサラダ	Regular	2,000
+500 円で【チキン 又は シュリンプ】をご追加いただけます。		

Marinated scallop with yuzu citrus, lobster jelly and cauliflower panna cotta 柚子が香る帆立貝のカルパッチョ オマール海老のジュレとカリフラワーのパンナコッタ		1,950
--	--	-------

(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
--	--	-------

(V)(G) roasted beet tartare ローストしたビーツのタルタル		3,100
---	--	-------

Assorted cheese plate チーズ盛り合わせ		2,650
-----------------------------------	--	-------

Soup/スープ

～Chef's specialty～ Original onion gratin soup 特製オニオングラタンスープ		2,500
--	--	-------

(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	1,350
	Regular	1,950

Champignon potage with fried mushrooms and crispy salted pork シャンピニオンのポタージュ マッシュルームのフリットと クリスピーなパンチェッタを浮かべて	Small	1,100
	Regular	1,750

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】		3,700
---	--	-------

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
--	--	-------

Sandwiches and Hamburgers

サンドウィッチ・ハンバーガー

(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
---	--	-------

Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ		2,900
-------------------------------------	--	-------

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
---	--	-------

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)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE
*VEGAN&GLUTEN-FREE コース仕立てでのご用意も承ります。

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		3,100
---	--	-------

Stewed beef in red wine with seasonal vegetables 牛肉の赤ワイン煮込み “ブッフ ブルギニョン” 冬野菜のガルニチュール		4,100
--	--	-------

Grilled Australian lamb chop オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル		5,650
--	--	-------

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
---	--	-------

Vegan MainPlate/ヴィーガンメインプレート

(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
--	--	-------

(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
--	--	-------

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

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