

Breath of Spring 春の息吹

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

Seafood bouillabaisse and shrimp, braised root vegetables with lemongrass aroma

魚介と天使の海老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

Grilled Japanese beef sirloin with mixed vegetables and truffle sauce

国産牛サーロインの網焼きトリュフソース

Pear mousse and chocolate sorbet

洋梨のムースとチョコレートソルベ

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

13,700

Dream of Prelude 初夢

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

Steamed red sea bream with two colors of sauce

真鯛の白ワイン蒸し 2色のソース

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

Pear mousse and chocolate sorbet

洋梨のムースとチョコレートソルベ

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

12,000

A la carte アラカルト

Appetizers /前菜

～極上の逸品～

Japanese Setouchi caviar served with assorted condiments
瀬戸内産生キャビア (15g) コンディメンツ添え 16,500

Traditional caesar salad Small 1,150
Add topping (chicken or shrimp) +500 yen Regular 2,000
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。

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

Soup/スープ

(V)(G)Seasonal twelve-vegetable minestrone soup Small 1,350
12 種類の野菜で作ったミネストローネスープ 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

Pasta/パスタ

～極上の逸品～

Lobster and sea urchin pasta
オマール海老と雲丹のパスタ 8,000

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

(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

(V)Vegan bolognese
ヴィーガンボロネーゼ 3,300

Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス

～極上の逸品～

Kobe beef Japanese classic curry and rice
神戸牛カレーライス 9,500

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 3,400

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

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

(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。

Fish/魚料理

Chef's recommended fish dish
シェフのおすすめ魚料理 3,200

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

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

Meat/肉料理

～極上の逸品～

Grilled Kobe beef sirloin with wasabi, rock salt, lemon
神戸牛サーロインの網焼き (150g) 22,500

～極上の逸品～

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) 21,000

Roasted Japanese chicken
国産若鶏のロースト 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

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秋田県産あきたこまちでございます 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