

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パンチエッタを浮かべて

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のソルベ

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

12,000

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パンチエッタを浮かべて

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

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 ブルギニヨン”

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

8,600

仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがあります。料金は消費税を含みますが、別途サービス料 15%を申し受けます。

恐れ入りますが、携帯電話のご利用はご遠慮いただきますようお願い申し上げます。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality. Prices include consumption tax, but a service charge of 15% will be collected separately.

We respectfully request our guests to refrain from the use of cellular phones in the restaurant.

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

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。

Marinated scallop with yuzu citrus, lobster jelly and cauliflower panna cotta

柚子が香る帆立貝のカルパッショ

オマール海老のジュレとカリフラワーのパンナコッタ

(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

(V)(G) roasted beet tartare

ローストしたビーツのタルタル

Soup/スープ

(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

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

クリスピーナパンチettaを浮かべて

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

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】

(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

アンディープのサラダ

(V)Vegan bolognese

ヴィーガンボロネーゼ

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wich・ハンバーガー

(V)Avocado, ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich

Add shrimp +550 yen

2,600

(V)ベジタブルサンドwich

+550円でシュリンプをご追加いただけます。

Clubhouse sandwich

クラブハウスサンドwich

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デーズソース 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

4,100

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【チーズ又はブルー】をご追加いただけます。

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

3,800

大豆とトマトのミートソース

(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

4,100

キャロットジンジャードレッシング

(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。

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ことがあります

【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ご一緒に婚礼・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

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 ブルギニヨン”

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