

## 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

## 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なパンチェッタを浮かべて

*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場合があります。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 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