

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
キヤロットジンジャードレッシング

Chia seed pudding and fruit cocktail
チアピディングとフルーツのマチャドニア

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

15,500

Les Fleurs
花の宴

Marinated sea bream and uncured ham with strawberry and fruit tomato caprese, scented with yuzu
桜鯛のマリネと生ハム
春イチゴとフルーツトマトのカプレーゼ 柚子の香り

Clam and cabbage chowder
あさりと春キャベツのチャウダー

Pan-fried Spanish mackerel and crispy potatoes with dried shrimp and broad bean sauce
鰯のポワレとじやがいものクルスティアン 干し海老と空豆のソース

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

- *Grilled pork loin and green pea cream with Iberico chorizo and morel mushroom sauce*
国産豚ロースのグリル
イベリコチョリソーとモリーユ茸のソース
- *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 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】

Fromage blanc with red fruit soup
赤い果実のスープとフロマージュ・ブラン

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

(V)(G)Fresh green salad with your choice of dressing
ガーデングリーンサラダ

2,500

(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

(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

(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

*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】

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 sea bream and uncured ham

with strawberry and fruit tomato caprese, scented with yuzu
桜鯛のマリネと生ハム
春イチゴとフルーツトマトのカプレーゼ 柚子の香り

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

Clam and cabbage chowder
あさりと春キャベツのチャウダー

Small

1,100

Regular

1,750

Pasta/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】

3,300

Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables
パンチェッタとアスパラガス 茄のペペロンチーノ

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
アンディープのサラダ

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

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

4,500

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

Wagyu beef hamburger with Greek marinated vegetables

4,100

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【チーズ又はブルー】をご追加いただけます。

(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

Pan-fried Spanish mackerel and crispy potatoes with dried shrimp and broad bean sauce
鰯のポワレとじやがいものクルスティアン
干し海老と空豆のソース

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

Roasted Japanese chicken
国産若鶏のロースト

3,100

Grilled pork loin and green pea cream with Iberico chorizo and morel mushroom sauce
国産豚ロースのグリル
イベリコチョリソとモリーユ茸のソース

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

3,800

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

(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