

## 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  
アンディーブのサラダ

*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 Dressing

*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

## 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*  
鯖のポワレとじゃ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

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<br>ガーデングリーンサラダ  |                  | 2,500          | Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce<br>魚介のパスタ【トマト 又は バジルソース】   |  | 3,300 | Chef's recommended fish dish<br>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<br>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<br>パンチェッタとアスパラガス 茸のペペロンチーノ  |  | 3,300 | Pan-fried Spanish mackerel and crispy potatoes with dried shrimp and broad bean sauce<br>鯖のポワレとじゃがいものクルスティアン<br>干し海老と空豆のソース    |  | 3,000 |
| (G)Salmon and shrimp salad with your choice of dressing<br>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<br>米粉のスパゲティ フレッシュバジルソース<br>アンディーブのサラダ   |  | 3,300 | Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato<br>オマールエビのグリル<br>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<br>トマトとモッツアレラのサラダ  |                  | 3,000          | (V)Vegan bolognese<br>ヴィーガンボロネーゼ  |  | 3,300 |  |  |       |
| *Choice of dressing French, balsamic, Japanese style soy dressing<br>*選べるドレッシング【フレンチ、バルサミコ、和風醤油】   |                  |                | Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス   |  |       | Meat/肉料理   |  |       |
| Traditional caesar salad<br>Add topping (chicken or shrimp) +500 yen<br>シーザーサラダ<br>+500 円で【チキン 又は シュリンプ】をご追加いただけます。                          | Small<br>Regular | 1,150<br>2,000 | Japanese classic beef curry and rice<br>カレーライス【ビーフ】   |  | 3,700 | Roasted Japanese chicken<br>国産若鶏のロースト  |  | 3,100 |
| Marinated sea bream and uncured ham<br>with strawberry and fruit tomato caprese, scented with yuzu<br>桜鯛のマリネと生ハム<br>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          | Japanese classic curry and rice with your choice of chicken or vegetables<br>カレーライス【チキン 又は 野菜】  |  | 3,200 | Grilled pork loin and green pea cream with Iberico chorizo and morel mushroom sauce<br>国産豚ロースのグリル<br>イベリコチョリソーとモリーユ茸のソース       |  | 4,100 |
| (V)(G)Hummus and falafel made with 2 kinds of chickpeas<br>フムスとファラフェル ひよこ豆を 2 種類の調理法   |                  | 3,400          | Sandwiches and Hamburgers<br>サンドウィッチ・ハンバーガー   |  |       | Grilled Australian lamb chop<br>オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル   |  | 5,650 |
| (V)(G) roasted beet tartare<br>ローストしたビーツのタルタル  |                  | 3,100          | (V)Avocado, ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich<br>Add shrimp +550 yen<br>(V)ベジタブルサンドウィッチ<br>+550 円でシュリンプをご追加いただけます。   |  | 2,600 | Grilled New Zealand beef sirloin steak<br>ニュージーランド産 牛サーロインのグリル (180g)  |  | 6,150 |
| Assorted cheese plate<br>チーズ盛り合わせ  |                  | 2,650          | Clubhouse sandwich<br>クラブハウスサンドウィッチ   |  | 3,400 | (V)(G)Seasonal vegetable and vegan cheese gratiné with soybean<br>and tomato meat sauce<br>季節野菜とヴィーガンチーズのグラチネ<br>大豆とトマトのミートソース |  | 3,800 |
| Soup/スープ   |                  |                | The bistro original Japanese beef hamburger<br>in truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables<br>ザ・ビストロ ザ・バーガー 〈和牛〉<br>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 | (V)(G)Warm vegetable salad in quinoa with carrot and ginger dressing<br>キヌアとカラフル野菜の温かいサラダ仕立て<br>キャロットジンジャードレッシング               |  | 4,100 |
| 〜Chef's specialty〜 Original onion gratin soup<br>特製オニオングラタンスープ   |                  | 2,500          | Wagyu beef hamburger with Greek marinated vegetables<br>Add topping cheese (cheddar or blue) +200 yen<br>和牛ビーフバーガー ギリシャ風マリネを添えて<br>+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 | Superior set スーペリアセット<br>Dessert of the month accompanied by select coffee or tea<br>今月のデザート、コーヒー または 紅茶<br>+2,250yen          |  |       |
| (V)(G)Seasonal twelve-vegetable minestrone soup<br>12 種類の野菜で作ったミネストローネスープ  | Small<br>Regular | 1,350<br>1,950 | (V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE<br>*VEGAN&GLUTEN-FREE コース仕立てでのご用意も承ります。   |  |       |  |  |       |
| Clam and cabbage chowder<br>あざりと春キャベツのチャウダー  | Small<br>Regular | 1,100<br>1,750 |   |  |       |  |  |       |

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