

Le Nouvel An 初春

Scallop carpaccio with snow crab and cauliflower panna, apple compote, and uncured ham
帆立貝のカルパッチョ ずわい蟹とカリフラワーのパンナコッタ
林檎のコンポートと生ハム

Western burdock potage soup with lotus root chips
西洋ごぼうのポタージュ 蓮根のチップス

Steamed red sea bream with lily root, truffle, and lobster champagne foam
真鯛のヴァプール ゆり根とトリュフ
オマール海老とシャンパーニュの泡

Broiled chicken and Iberico chorizo with celeriac, lentil, and turnip confit
鶏肉とイベリコチョリソーのバロティーヌ
セロリラブとレンズ豆 蕪のコンフィ

Or 又は

Grilled beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce
牛サーロインの網焼き黒トリュフソース180g —— 【+2,000yen】

Sweet potato tart with yuzu
安納芋のタルト 柚子のアクセント

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

7,700

Appetizers/前菜

Small Regular

Seafood salad

シーフードサラダ

1,400 2,300

*Traditional caesar salad**available with chicken, shrimp or plain*

シーザーサラダ

【チキン、シュリンプ 又は プレーン】

1,150 2,000

*Scallop carpaccio with snow crab and cauliflower panna,**apple compote, and uncured ham*

帆立貝のカルパッチョ

ずわい蟹とカリフラワーのパンナコッタ

林檎のコンポートと生ハム

1,950

*Combination platter uncured ham, chorizo, Pâté de champagne,**and carrot salad with apricot sauce*

生ハム、チョリソー、パテ ド カンパーニュの盛り合わせ

野菜のマリネとキャロットラペ

3,500

*(V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese**with balsamic vinegar*

(V) (G) 香草香る野菜のマリネとモッツァレラチーズ

バルサミコソース

2,900

Soup/スープ

Small Regular

Soup of the day

本日のスープ

900 1,450

Western burdock potage soup with lotus root chips

西洋ごぼうのポタージュ 蓮根のチップス

1,100 1,750

Sandwiches and Hamburgers/**サンドウィッチ・ハンバーガー***(V) Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich**Add shrimp +550 yen*

(V) ベジタリアンサンドウィッチ

+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

2,900

*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 〈国産牛〉

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

4,100

(V)⇒VEGETARIAN FOOD

(G)⇒GLUTEN-FREE

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

茸のペペロンチーノ

3,300

Chef's fresh pasta

シェフのおすすめ生パスタ

3,500

Fish/魚料理*Today's recommended fish dish*

本日のおすすめ魚料理

3,200

Steamed red sea bream with lily root, truffle, and lobster champagne foam

真鯛のヴァプール ゆり根とトリュフ

オマール海老とシャンパーニュの泡

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 with gravy sauce*

国産若鶏のロースト グレービーソース

3,100

Broiled chicken and Iberico chorizo with celeriac, lentil, and turnip confit

鶏肉とイベリコチョリソーのパロティース

セロリラブとレンズ豆 蕪のコンフィ

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 beef sirloin steak (180g)

牛サーロインのグリル (180g)

6,150

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

Deluxe set**デラックスセット***Field greens in French dressing, soup of the day**Dessert of the month accompanied by select coffee or tea*

フィールドグリーンサラダ 本日のスープ

今月のデザート、コーヒー または 紅茶

+2,650

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

+1,350

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

仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。

【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(バイキング等)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

Casual dining
The **Bistro**

初春限定メニュー

*Snow crab and shrimp salad Nicoise-style
with dijon mustard and orange vinaigrette*

ずわい蟹と海老のニース風サラダ
ディジョンマスタードとオレンジヴィネグレット
2,400

Shrimp and crab cream pasta with spinach and bacon

シュリンプとクラブほうれん草とベーコンの
クリームパスタ
3,400

Lobster gratin hamburger with Americaine sauce

オマール海老のグラタンハンバーガー
アメリカーナソース
3,700

料金は消費税を含みますが、別途サービス料10%を申し受けます。
Prices include consumption tax, but a service charge of 10% will be collected separately.