

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

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イナーヌ
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

5,400

Appetizers/前菜

	Small	Regular
<i>Seafood salad</i> シーフードサラダ	1,400	2,300
<i>Traditional caesar salad</i> <i>available with chicken, shrimp or plain</i> 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
<i>Scallop carpaccio with snow crab and cauliflower panna, apple compote, and uncured ham</i> 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
<i>Combination platter uncured ham, chorizo, Pâté de champagne, and carrot salad with apricot sauce</i> 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) <i>Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese with balsamic vinegar</i> (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
<i>Soup of the day</i> 本日のスープ	900	1,450
<i>Western burdock potage soup with lotus root chips</i> 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) <i>Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich</i> <i>Add shrimp +550 yen</i> (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
<i>Clubhouse sandwich</i> クラブハウスサンドウィッチ		2,900
<i>The bistro original Japanese beef hamburger in truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables</i> 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

<i>Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce</i> 魚介のパスタ 【トマト 又は バジルソース】		3,300
<i>Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables</i> パンチェッタとアスパラガス 茸のペペロンチーノ		3,300
<i>Chef's fresh pasta</i> シェフのおすすめ生パスタ		3,500

Fish/魚料理

<i>Today's recommended fish dish</i> 本日のおすすめ魚料理		3,200
--	--	-------

<i>Steamed red sea bream with lily root, truffle, and lobster champagne foam</i> 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
---	--	-------

<i>Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato</i> 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

<i>Roasted Japanese chicken with gravy sauce</i> 国産若鶏のロースト グレービーソース		3,100
--	--	-------

<i>Broiled chicken and Iberico chorizo with celeriac, lentil, and turnip confit</i> 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
---	--	-------

<i>Grilled Australian lamb chop</i> オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル		5,650
---	--	-------

<i>Grilled beef sirloin steak (180g)</i> 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**

<i>Japanese classic beef curry and rice</i> カレーライス【ビーフ】		3,700
--	--	-------

<i>Japanese classic curry and rice with your choice of chicken or vegetables</i> カレーライス【チキン 又は 野菜】		3,200
---	--	-------

**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

**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

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.