

## Saison des fleurs 花の季節

*Marinated seafood in coriander and vegetables with citrus-flavored French dressing*  
魚介のコリアンダーマリネと野菜のクロカン  
柑橘のヴィネグレット

*Carrot and pumpkin soup served with broccoli and bacon*  
人参と南瓜のスープ ブロッコリーとベーコンとともに

*Grilled salt koji-marinated pork,  
fricassée of mixed beans and morel mushrooms, sauerkraut with red wine sauce*  
塩糶でマリネした国産豚のグリエ  
ミックスビーンズとモリーユ茸のフリカッセ  
ザワークラウト添え 赤ワインソース

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】

*Grapefruit and mojito mousse*  
グレープフルーツとムース・オ・モヒート

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

*Available for an additional charge of 2,300 yen*  
+2,300円で魚料理をご追加いただけます。

*Steamed sea bass, squid ink sheet pasta,  
spear squid stewed in black tea and tomato with saffron sauce*  
鱸のヴァプール イカ墨のシートパスタ  
子ヤリイカの紅茶&トマトラグー サフランソース

**5,400**

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.

## Appetizers/前菜

(V)(G) Fresh green salad with your choice of dressing ガーデングリーンサラダ お好みのドレッシングで	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 お好みのドレッシングで	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 お好みのドレッシングで	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 お好みのドレッシングで	3,000

Choice of dressing  
選べるドレッシング  
French, balsamic, Japanese style soy dressing  
【フレンチ、バルサミコ、和風醤油】

(G) Traditional caesar salad Add topping (chicken or shrimp) +500 yen シーザーサラダ	Small 1,150	Regular 2,000
---	----------------	------------------

+500円で【チキン 又は シュリンプ】をご追加いただけます。

Marinated seafood in coriander and vegetables with citrus-flavored French dressing  
魚介のコリアンダーマリネと野菜のクロカン  
柑橘のヴィネグレット

1,950

Assorted cheese plate  
チーズ盛り合わせ

2,650

## Soup/スープ

(G)(V) 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
Carrot and pumpkin soup served with broccoli and bacon 人参と南瓜のスープ ブロッコリーとベーコンとともに	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) ベジタブルサンドウィッチ

2,600

+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 (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 cheese hamburger with Greek marinated vegetables  
and choice of cheese cheddar or blue  
和牛チーズバーガー お好みのチーズで【チェダー又はブルー】  
ギリシャ風マリネを添えて

4,300

Wagyu beef hamburger with Greek marinated vegetables  
和牛ビーフバーガー  
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

## Fish/魚料理

Today's recommended fish dish  
本日のおすすめ魚料理

3,200

Steamed sea bass, squid ink sheet pasta,  
spear squid stewed in black tea and tomato with saffron sauce  
鱸のヴァプール イカ墨のシートパスタ  
子ヤリイカの紅茶&トマトラガー  
サフランソース

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 with gravy sauce  
国産若鶏のロースト グレービーソース

3,100

Grilled salt koji-marinated pork,  
fricassée of mixed beans and morel mushrooms,  
sauerkraut with red wine sauce  
塩糘でマリネした国産豚のグリエ  
ミックスビーンズとモリーユ茸のフリカッセ  
ザワークラウト添え 赤ワインソース

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 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

### 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  
+1,600

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(ピュッフェ)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