

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
キャロットジンジャー・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

Saison des feuilles

若葉の季節

Lightly cooked trout with broad bean sauce
桜鯉のミキュイ 空豆のソース

Burdock root potage
牛蒡のポタージュ

Steamed greenling wrapped in scallop mousse with sauce Albert
帆立貝のムースをまとった鮎魚女のヴァプール
アルベールソース

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

- *Chicken ballotine with Sauce Basque*
チキンのパロティーヌ バスクエースソース
- *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】

White sesame blancmange and matcha cream
白胡麻のブランマンジェと抹茶のクリーム

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 Add topping (chicken or shrimp) +500 yen 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。	Small 1,150 Regular 2,000
Lightly cooked trout with broad bean sauce 桜鱒のミキュイ 空豆のソース	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

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
Burdock root potage 牛蒡のポタージュ	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 茚のペペロンチーノ	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 (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。	2,600
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 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	4,500
Wagyu beef hamburger with Greek marinated vegetables 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eddar又はブルー】をご追加いただけます。	4,100

(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
Steamed greenling wrapped in scallop mousse with sauce Albert 帆立貝のムースをまとった鮎魚女のヴァール アルベールソース	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
Chicken ballotine with Sauce Basque チキンのパロティーヌ バスクソース	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 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	3,800
(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