

## 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

*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

*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  
トレヴィス

*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

## Summer Vacation サマーバケーション

*Sweet corn panna cotta with fresh sea urchin*  
ゴールドラッシュのパンナコッタ 生雲丹添え

*Chilled tomato and peach soup with uncured ham and sour cream*  
トマトと桃の冷製スープ 生ハムとサワークリーム

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

- *Roasted duck with fig and sansho pepper sauce*  
鴨のロースト イチジクと山椒のソース
- *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】

*Tropical fruit sorbet with caramel coconut sauce*  
南国フルーツのソルベ キャラメルココナッツソース

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

6,200

*Optional extra fish dish for an additional charge of 2,400 yen*  
+2,400 円で魚料理をご追加いただけます。

○ *Pan-fried sea bass with sauce Grenobloise*  
鱸のポワレ グルノーブル風

## 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	Small	1,150
Add topping (chicken or shrimp) +500 yen	Regular	2,000
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。		

Sweet corn panna cotta with fresh sea urchin ゴールドラッシュのパンナコッタ 生雲丹添え	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
---	-------

Assorted cheese plate チーズ盛り合わせ	2,650
-----------------------------------	-------

### 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	Small	1,350
12種類の野菜で作ったミネストローネスープ	Regular	1,950

Chilled tomato and peach soup with uncured ham and sour cream トマトと桃の冷製スープ 生ハムとサワークリーム	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 茸のペペロンチーノ	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 トレヴィス	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

#### サンドウィッチ・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	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ダーズソース 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【チェダー又はブルー】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	3,500
---	-------

Pan-fried sea bass with sauce Grenobloise 鱸のポワレ グルノーブル風	3,800
--	-------

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	5,300
---	-------

### Meat / 肉料理

Roasted Japanese chicken 国産若鶏のロースト	3,500
---------------------------------------	-------

Roasted duck with fig and sansho pepper sauce 鴨のロースト イチジクと山椒のソース	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 dressing	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