

## Summer Vacation サマーバケーション

*Marinated eggplant and seafood salad with watermelon gazpacho sauce*  
茄子のマリネと海の幸のサラダ仕立て  
スイカのガスパチョソース

*Chilled corn soup with tomato sorbet and pistachios*  
とうもろこしの冷製スープ  
トマトのソルベとピスタチオを浮かべて

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

- *Roasted pork loin with mango gribiche sauce*  
国産豚ロースのロースト マンゴーを使ったグリビッシュソース
- *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】

*Orange panna cotta and elderflower granité*  
オレンジのパンナコッタとエルダーフラワーのグラニテ

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

5,700

*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, braised anchovies and cabbage with browned butter-flavored cream sauce*  
鱸のポワレ アンチョビとキャベツのブレゼ  
焦がしバター風味のクリームソース

## Special Menu 極上の逸品

*THE BISTRO proudly presents an a la carte menu  
featuring premium Kobe beef and exquisite Japanese caviar*  
極上の霜降りと豊かな風味が織りなす神戸牛や  
繊細な旨味の国産生キャビア、素材を最大限に生かした逸品

*Japanese Setouchi caviar served with assorted condiments*  
瀬戸内産生キャビア(15g) コンディメンツ添え  
16,500

*Lobster and sea urchin pasta*  
オマール海老と雲丹のパスタ  
8,000

*Kobe beef sirloin cutlet sandwich with pickles*  
神戸牛カツサンド ピクルス添え  
22,500

*Grilled Kobe beef sirloin with wasabi, rock salt, lemon*  
神戸牛サーロインの網焼き (150g)  
22,500

*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)  
21,000

*Kobe beef Japanese classic curry and rice*  
神戸牛カレーライス  
9,500

A la carte アラカルト

| Appetizers /前菜                                                                                                         |                  |                | Pasta/パスタ                                                                                                                                                                   |  |       | Fish/魚料理                                                                                                                                  |  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| (V)(G)Fresh green salad with your choice of dressing<br>ガーデングリーンサラダ                                                    |                  | 2,500          | Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce<br>魚介のパスタ【トマト 又は バジルソース】                                                                                   |  | 3,300 | Chef's recommended fish dish<br>シェフのおすすめ魚料理                                                                                               |  | 3,200 |
| (G)Fresh leaf and uncured ham salad with your choice of dressing<br>フレッシュリーフと生ハムのサラダ                                   |                  | 2,700          | Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables<br>パンチェッタとアスパラガス 茸のペペロンチーノ                                                                            |  | 3,300 | Pan-fried sea bass, braised anchovies and cabbage<br>with browned butter-flavored cream sauce<br>鱈のポワレ アンチョビとキャベツのブレゼ<br>焦がしバター風味のクリームソース |  | 3,000 |
| (G)Salmon and shrimp salad with your choice of dressing<br>サーモンとシュリンプサラダ                                               |                  | 2,700          | (V)(G)Rice flour spaghetti with basil sauce and chicory salad<br>米粉のスパゲティ フレッシュバジルソース<br>アンディーブのサラダ                                                                         |  | 3,300 | Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato<br>オマールエビのグリル<br>マッシュポテト添え アメリケーヌソース                                       |  | 5,000 |
| (G)Tomato and mozzarella salad with your choice of dressing<br>トマトとモッツアレラのサラダ                                          |                  | 3,000          | (V)Vegan bolognese<br>ヴィーガンボロネーゼ                                                                                                                                            |  | 3,300 |                                                                                                                                           |  |       |
| *Choice of dressing French, balsamic, Japanese style soy dressing<br>*選べるドレッシング【フレンチ、バルサミコ、和風醤油】                       |                  |                | Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス                                                                                                                                             |  |       | Meat/肉料理                                                                                                                                  |  |       |
| (G)Traditional caesar salad<br>Add topping (chicken or shrimp) +500 yen<br>シーザーサラダ<br>+500 円で【チキン 又は シュリンプ】をご追加いただけます。 | Small<br>Regular | 1,150<br>2,000 | Japanese classic beef curry and rice<br>カレーライス【ビーフ】                                                                                                                         |  | 3,700 | Roasted Japanese chicken with gravy sauce<br>国産若鶏のロースト グレービーソース                                                                           |  | 3,100 |
| Marinated eggplant and seafood salad with watermelon gazpacho sauce<br>茄子のマリネと海の幸のサラダ仕立て<br>スイカのガスパチョソース               |                  | 1,950          | Japanese classic curry and rice with your choice of chicken or vegetables<br>カレーライス【チキン 又は 野菜】                                                                              |  | 3,200 | Roasted pork loin with mango gribiche sauce<br>国産豚ロースのロースト<br>マンゴーを使ったグリビッシュソース                                                           |  | 4,100 |
| (V)(G)Hummus and falafel made with 2 kinds of chickpeas<br>フムスとファラフェル ひよこ豆を 2 種類の調理法                                   |                  | 3,400          | Sandwiches and Hamburgers<br>サンドウィッチ・ハンバーガー                                                                                                                                 |  |       | Grilled Australian lamb chop<br>オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル                                                                                        |  | 5,650 |
| (V)(G) roasted beet tartare<br>ローストしたビーツのタルタル                                                                          |                  | 3,100          | (V)Avocado, ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich<br>Add shrimp +550 yen<br>(V)ベジタブルサンドウィッチ<br>+550 円でシュリンプをご追加いただけます。                                         |  | 2,600 | Grilled New Zealand beef sirloin steak<br>ニュージーランド産 牛サーロインのグリル (180g)                                                                     |  | 6,150 |
| Assorted cheese plate<br>チーズ盛り合わせ                                                                                      |                  | 2,650          | Clubhouse sandwich<br>クラブハウスサンドウィッチ                                                                                                                                         |  | 2,900 | Vegan MainPlate/ ヴィーガンメインプレート                                                                                                             |  |       |
| Soup/スープ                                                                                                               |                  |                | The bistro original Japanese beef hamburger<br>in truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables<br>ザ・ビストロ ザ・バーガー 〈和牛〉<br>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 | (V)(G)Seasonal vegetable and vegan cheese gratiné with soybean<br>and tomato meat sauce<br>季節野菜とヴィーガンチーズのグラチネ<br>大豆とトマトのミートソース            |  | 3,800 |
| ~Chef's specialty~ Original onion gratin soup<br>特製オニオングラタンスープ                                                         |                  | 2,500          | Wagyu beef hamburger with Greek marinated vegetables<br>Add topping cheese (cheddar or blue) +200 yen<br>和牛ビーフバーガー ギリシャ風マリネを添えて<br>+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)(G)Warm vegetable salad in quinoa with carrot and ginger dressing<br>キヌアとカラフル野菜の温かいサラダ仕立て<br>キャロットジンジャードレッシング                          |  | 4,100 |
| (V)(G)Seasonal twelve-vegetable minestrone soup<br>12 種類の野菜で作ったミネストローネスープ                                              | Small<br>Regular | 1,350<br>1,950 | (V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE<br>*VEGAN&GLUTEN-FREE コース仕立てでのご用意も承ります。                                                                                                 |  |       | Superior set スーペリアセット<br>Dessert of the month accompanied by select coffee or tea<br>今月のデザート、コーヒー または 紅茶<br>+2,250yen                     |  |       |
| Chilled corn soup with tomato sorbet and pistachios<br>とうもろこしの冷製スープ<br>トマトのソルベとピスタチオを浮かべて                              | Small<br>Regular | 1,100<br>1,750 |                                                                                                                                                                             |  |       |                                                                                                                                           |  |       |

当レストランで使用しているお米は栃木県産コシヒカリでございます 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と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