

## Le Nouvel An 初春

*Marinated scallops and turnip panna cotta with turnip leaf sauce*  
帆立貝のカルパッチョと蕪のパンナコッタ仕立て その葉のソース

*Creamy cabbage soup with bacon and parmesan cheese crust*  
キャベツのポタージュ ベーコンとパルメザンのクラスト

*Grilled sea bream wrapped in kadaif with sea urchin and snow crab sauce*  
真鯛のカダイフ包み焼 雲丹とずわい蟹のソース

### Choice of Main plate

メインプレート (下記よりお選びください)

- *Beef stewed in beer "Carbonade"*  
牛肉のビール煮込み ~カルボナード~
- *Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables and truffle sauce*  
オーストラリア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】

*Crème d'Anjou with mixed berries and wine sauce*  
クレームダンジュ 赤い果実とワインのソース

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

8,100

## Special Menu 極上の逸品

*THE BISTRO presents a Kobe beef a la carte menu,  
promising exquisite marbling and rich flavors.*  
極上の霜降りと豊かな風味が織りなす神戸牛を使用した  
贅沢な時間を味わう至高の逸品

*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)

22,500

*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 and Soup/前菜・スープ

(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】

(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 scallops and turnip panna cotta with turnip leaf sauce  
帆立貝のカルパッチョと蕪のパンナコッタ仕立て  
その葉のソース

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

Assorted cheese plate  
チーズ盛り合わせ

2,650

~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

Creamy cabbage soup with bacon and parmesan cheese crust  
キャベツのポタージュ  
ベーコンとパルメザンのクラスト

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 アンディーブのサラダ	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	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 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れます。

### Fish/魚料理

Today's recommended fish fish 本日のおすすめ魚料理	3,200
Grilled sea bream wrapped in kadaif with sea urchin and snow crab sauce 真鯛のカダイフ包み焼 雲丹とずわい蟹のソース	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 アメリカーナソース	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
Beef stewed in beer "Carbonade" 牛肉のビール煮込み ~カルボナード~	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 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