

**Glow of a firefly**  
光の彩り

*Angel shrimp and snow crab with bacon tapenade and melon salad*  
天使の海老とズワイ蟹、ベーコンタップナードとメロンのサラダ  
ローストナッツのトッピング

*Garbanzo bean and tomato cream soup with parmesan cheese*  
ひよこ豆とトマトのクリーミースープ  
パルメザンチーズの香り

*Grilled salt-malted rice-marinated Japanese pork with blueberry, horseradish, and red wine sauce*  
塩糶でマリネした国産豚のグリル  
ブルーベリーとホースラディッシュのコンディメンツ  
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 —— 【+1,050yen】

*Pineapple tart with passion fruit and lime jelly*  
タルトアナナスとパッションフルーツ ライムのジュレ

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

**4,900**

## Appetizers/前菜

Small Regular

Seafood salad

シーフードサラダ

1,350

2,250

Traditional caesar salad

available with chicken, shrimp or plain

シーザーサラダ

【チキン、シュリンプ 又は プレーン】

1,050

1,850

Angel shrimp and snow crab with bacon tapenade and melon salad

天使の海老とズワイ蟹、ベーコンタップナードとメロンのサラダ

ローストナッツのトッピング

1,850

Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne,  
and carrot salad with apricot sauce

プロシュート、チョリソー、パテ ドカンパーニュの盛り合わせ

野菜のマリネとキャロットラペ

3,300

(V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese  
with balsamic vinegar

(V) (G) 香草香る野菜のマリネとモッツァレラチーズ

バルサミコソース

2,750

## Soup/スープ

Small Regular

Soup of the day

本日のスープ

850

1,350

Garbanzo bean and tomato cream soup with parmesan cheese

ひよこ豆とトマトのクリーミースープ

パルメザンチーズの香り

1,050

1,650

## 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 +500 yen

(V) ベジタリアンサンドウィッチ

+500円でシュリンプをご追加いただけます。

2,500

Clubhouse sandwich

クラブハウスサンドウィッチ

2,700

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 〈国産牛〉

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

3,900

(V)⇒VEGETARIAN FOOD

(G)⇒GLUTEN-FREE

## Pasta/パスタ

Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce

赤座海老と魚介のパスタ

【トマト 又は バジルソース】

3,100

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

3,100

Chef's fresh pasta

シェフのおすすめ生パスタ

3,300

## Fish/魚料理

Today's recommended fish dish

本日のおすすめ魚料理

3,000

Pan-sautéed grunt with white asparagus, artichoke,  
soy milk and quinoa bagna cauda

イサキのポワレ

ホワイトアスパラガスとアーティチョーク

豆乳とキノアのバーニャカウダー

2,850

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

4,700

## 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

2,850

Grilled salt-malted rice-marinated Japanese pork  
with blueberry, horseradish, and red wine sauce

塩糍でマリネした国産豚のグリル

ブルーベリーとホースラディッシュのコンディメンツ

赤ワインソース

3,850

Grilled Australian lamb chop

オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル

5,300

Grilled beef sirloin steak (180g)

牛サーロインのグリル (180g)

5,750

## 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】

3,500

Japanese classic beef curry and rice

with your choice of chicken or vegetables

カレーライス【チキン 又は 野菜】

3,000

Superior set  
スーペリアセット

Additional 1,250 yen charge

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

+1,250

Deluxe set  
デラックスセット

Additional 2,450 yen charge

Field greens in French dressing, soup of the day

Dessert of the month accompanied by select coffee or tea

フィールドグリーンサラダ 本日のスープ

今月のデザート、コーヒー または 紅茶

+2,450

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  
仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。

【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(バイキング等)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

Casual dining  
The **Bistro**

## 初夏限定メニュー

*tomato salad with basil and French dressing*

彩りトマトのサラダ

2,300

*pasta with swordfish and vegetables in ginger-flavored tomato sauce*

カジキマグロと夏野菜の  
トマトソースパスタ 生姜風味

3,000

*Seasonal tomato cheeseburger with teriyaki sauce*

トマトをのせたチーズバーガー  
照り焼きソースと共に

3,500

料金は消費税を含みますが、別途サービス料10%を申し受けます。  
Prices include consumption tax, but a service charge of 10% will be collected separately.