

**Appetizers/前菜**

	Small	Regular
<i>Seafood salad</i> シーフードサラダ	1,350	2,250
<i>Traditional caesar salad</i> <i>Available with chicken, shrimp or plain</i> 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
<i>Scallop carpaccio and flaked snow crab meat</i> <i>with lobster jelly and cauliflower puree</i> 柚子と生姜でマリネした 帆立貝のカルパッチョとずわい蟹のフレーク オマール海老のジュレとカリフラワーピュレ		1,850
<i>Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne,</i> <i>and carrot salad with apricot sauce</i> 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) <i>Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese</i> <i>with balsamic vinegar</i> (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
<i>Soup of the day</i> 本日のスープ	850	1,350
<i>Turnip potage with fried burdock and crispy bacon</i> 蕪のポタージュ 牛蒡のフリットとクリスピーベーコンを浮かべて	1,050	1,650

**Sandwiches and Hamburgers/  
サンドウィッチ・ハンバーガー**

(V) <i>Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich</i> <i>Add shrimp +500 yen</i> (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
<i>Clubhouse sandwich</i> クラブハウスサンドウィッチ		2,700
<i>The bistro original Japanese beef hamburger</i> <i>In truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables</i> 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**

<i>Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce</i> 赤座海老と魚介のパスタ トマト または バジルソース		3,100
<i>Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables</i> パンチェッタとアスパラガス 茸のペペロンチーノ		3,100

<i>Chef's fresh pasta</i> シェフのおすすめ生パスタ		3,300
---	--	-------

**Fish/魚料理**

<i>Today's recommended fish dish</i> 本日のおすすめ魚料理		3,000
--	--	-------

<i>Braised seafood and fennel bonillabaisse with scented lemongrass</i> 魚介とフェネルのブイヤベース仕立て レモングラスの香り		2,850
---	--	-------

<i>Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato</i> 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**

<i>Roasted Japanese chicken with gravy sauce</i> 国産若鶏のロースト グレービーソース		2,850
--	--	-------

<i>Roasted wild duck, apple compote and stewed butter chestnut</i> <i>with truffle sauce</i> 蜂蜜とエピスで仕上げた鴨胸肉のロースト リンゴのコンポートと栗のアンブーレ トリュフソース		3,850
--	--	-------

<i>Grilled Australian lamb chop</i> オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル		5,300
---	--	-------

<i>Grilled American beef sirloin steak (180g)</i> USA産 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**

<i>Japanese classic beef curry and rice</i> カレーライス【ビーフ】		3,500
--	--	-------

<i>Japanese classic beef curry and rice</i> <i>With your choice of chicken or vegetables</i> 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100%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

## Taste Of Winter 冬の味覚

*Scallop carpaccio and flaked snow crab meat with lobster jelly and cauliflower puree*  
柚子と生姜でマリネした帆立貝のカルパッチョとずわい蟹のフレーク  
オマール海老のジュレとカリフラワーピューレ

*Turnip potage with fried burdock and crispy bacon*  
蕪のポタージュ 牛蒡のフリットとクリスピーベーコンを浮かべて

*Braised seafood and fennel bouillabaisse with scented lemongrass*  
魚介とフェネルのブイヤベース仕立て レモングラスの香り

### 【下記より一品お選びください】

*Roasted wild duck, apple compote and stewed butter chestnut with truffle sauce*

- 蜂蜜とエピスで仕上げた鴨胸肉のロースト  
リンゴのコンポートと栗のアンブール トリュフソース

*Grilled American beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce*

- USA産 牛サーロインの網焼き 黒トリュフソース 【+1,050yen】

*Grilled Australian beef fillet with mixed vegetables and black truffle sauce*

- オーストラリア産 牛フィレ肉の網焼き 黒トリュフソース 【+1,500yen】

*Chocolate terrine and mixed berries with hazelnut cream*

テリーヌショコラと赤い実 ヘーゼルナッツのクリーム

*Coffee, tea or herbal tea*

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

**7,200**

## Taste Of Winter 冬の味覚

*Scallop carpaccio and flaked snow crab meat with lobster jelly and cauliflower puree*

柚子と生姜でマリネした帆立貝のカルパッチョとずわい蟹のフレーク  
オマール海老のジュレとカリフラワーピューレ

*Turnip potage with fried burdock and crispy bacon*

蕪のポタージュ 牛蒡のフリットとクリスピーベーコンを浮かべて

### 【下記より一品お選びください】

*Roasted wild duck, apple compote and stewed butter chestnut with truffle sauce*

- 蜂蜜とエピスで仕上げた鴨胸肉のロースト  
リンゴのコンポートと栗のアンブーレ トリュフソース

*Grilled American beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce*

- USA産 牛サーロインの網焼き 黒トリュフソース **【+1,050yen】**

*Grilled Australian beef beef fillet with mixed vegetables and black truffle sauce*

- オーストラリア産 牛フィレ肉の網焼き 黒トリュフソース **【+1,500yen】**

*Chocolate terrine and mixed berries with hazelnut cream*

テリーヌショコラと赤い実 ヘーゼルナッツのクリーム

*Coffee, tea or herbal tea*

コーヒー、紅茶またはハーブティー

**4,900**

## Taste Of Winter 冬の味覚

*Scallop carpaccio and flaked snow crab meat with lobster jelly and cauliflower puree*  
柚子と生姜でマリネした帆立貝のカルパッチョとずわい蟹のフレーク  
オマール海老のジュレとカリフラワーピューレ

*Turnip potage with fried burdock and crispy bacon*  
蕪のポタージュ 牛蒡のフリットとクリスピーベーコンを浮かべて

【下記より一品お選び下さい】

*Roasted wild duck, apple compote and stewed butter chestnut with truffle sauce*

- ・蜂蜜とエピスで仕上げた鴨胸肉のロースト  
リンゴのコンポートと栗のアンブーレ トリュフソース

*Grilled American beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce*

- ・USA産 牛サーロインの網焼き 黒トリュフソース **【+1,050yen】**

*Grilled Australian beef fillet with mixed vegetables and black truffle sauce*

- ・オーストラリア産 牛フィレ肉の網焼き 黒トリュフソース **【+1,500yen】**

*Chocolate terrine and mixed berries with hazelnut cream*  
テリーヌショコラと赤い実 ヘーゼルナッツのクリーム

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

4,900

## Bistro Lunch ビストロランチ

*Chef's recommended appetizer*  
シェフおすすめ前菜

*Soup of the day*  
本日のスープ

【下記より一品お選び下さい】

*This month's fish dish*  
・鮮魚のポワレ

*Grilled American beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce*

- ・USA産 牛サーロインの網焼き 黒トリュフソース **【+1,050yen】**

*Pastry chef's recommended dessert of the month*  
ペストリーシェフおすすめの今月のデザート

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

3,500