

Summer Holidays
サマーホリデイ

Marinated sea foods with mozzarella and basil and onion puree
魚介のマリネ バジルとオニオンのクーリー
モッツァレラチーズとともに

Beet and carrot chilled soup scented with orange
オレンジ香る ビーツとキャロットの冷製スープ
ミックスプラウトを浮かべて

Steamed sea bass with lemon and fennel puree and passion fruit sauce
スズキのポワレ レモンとフェネルのピューレ パッションフルーツソース

*

Grilled pork shoulder loin "Tokyo X" with ratatouille
豚肩ロース”東京X” のグリエ
夏野菜のラタトゥイユ添え

Or 又は

Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce
オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース
【変更 Change: +930yen / 追加 Add: +2,310yen】

*

Coconuts and raspberry mousse with brownie
ココナッツとフランボワーズのムース&ブラウニーショコラ

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

6,390

Summer Holidays
サマーホリデイ

Marinated sea foods with mozzarella and basil and onion puree
魚介のマリネ バジルとオニオンのクーリー
モッツァレラチーズとともに

Beet and carrot chilled soup scented with orange
オレンジ香る ビーツとキャロットの冷製スープ
ミックスプラウトを浮かべて

Grilled pork shoulder loin "Tokyo X" with ratatouille
豚肩ロース”東京X”のグリエ
夏野菜のラタトゥイユ添え
とフレッシュトマトのソース

Or または

*Grilled Australian beef sirloin with
mixed vegetables and black truffle sauce*
オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース
【変更 Change: +930yen/
追加 Add: +2,310 yen】

Coconuts and raspberry mousse with brownie
ココナッツとフランボワーズのムース&ブラウニーショコラ

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

4,450

Seasonal Lunch
シーズナルランチ

Extra Menu
追加メニュー

左記のコースに追加、または変更が承れます。

Five kinds of appetizers
シェフおすすめ前菜5種盛り合わせ

Fish of the day
本日のお魚のポワレ

Dessert of the day
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

2,690

前菜 *Appetizers*

*Snow crab rolled with sole, yellow carrot puree,
leek marinated with balsamic vinegar and steamed mushroom*
魚介のマリネ バジルとオニオンのクーリー
モッツァレラチーズとともに
【変更 Change: +460 yen】

Soup of the day

本日のスープ
【追加 Add: +370 yen】

メインディッシュ *Main Dish*

*Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables
and black truffle sauce*
オーストラリア産 牛サーロインの網焼き (100g)
黒トリュフソース
【変更 Change: +930yen / 追加 Add: +2,310yen】

<u>Appetizers/前菜</u>	Small	Regular	<u>Pasta/パスタ</u>	
Seafood salad シーフードサラダ	1,200	2,040	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 または バジルソース	2,780
Traditional caesar salad Available with chicken, shrimp or plain シーザーサラダ 「チキン、シュリンプ または プレーン」	930	1,670	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	2,780
Marinated sea foods with mozzarella and basil and onion puree 魚介のマリネ バジルとオニオンのクローリー モッツァレラチーズとともに		1,670	Chef's fresh pasta シェフのおすすめ生パスタ	2,960
Coriander salad with chicken and cumin dressing パクチーたっぷりサラダ アジアチックな特製ドレッシングで		1,820	Spagetti tomato sauce served with sea eel marinated in balsamic vinegar and summer vegetables バルサミコでマリネした穴子と夏野菜のスパゲッティ トマトソース	2,310
Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne, and carrot salad with apricot sauce シャルキュトリーの盛り合わせ プロシュート、チョリソー、パテ ドカンパーニュ 野菜のマリネとキャロットラペ		2,960	<u>Fish/魚料理</u> Today's recommended fish dish 本日のおすすめ魚料理	2,690
(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		2,500	Steamed sea bass with lemon and fennel puree and passion fruit sauce スズキのポワレ レモンとフェネルのピュレ パッションフルーツソース	2,590
<u>Soup/スープ</u>	Small	Regular	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	4,260
Soup of the day 本日のスープ	740	1,200	<u>Meat/肉料理</u> Roasted Japanese chicken with gravy sauce 国産若鶏のロースト グレービーソース	2,590
Beet and carrot chilled soup scented with orange オレンジ香る ビーツとキャロットの冷製スープ ミックスプラウトを浮かべて	930	1,480	Grilled pork shoulder loin "Tokyo X" with ratatouille 豚肩ロース"東京X" のグリエ 夏野菜のラタトゥイユ添えとフレッシュトマトのソース	3,520
<u>Sandwiches and Hamburgers/ サンドウィッチ・ハンバーガー</u>			Grilled Australian lamb chop オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル	4,810
(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円でエビをご追加いただけます。		2,220	Grilled Australian beef sirloin steak (180g) オーストラリア産 牛サーロインのグリル (180g)	5,190
Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ		2,410		
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		3,520		
Mabi eggplant burger Hua Jiao sauce 麻辣茄子 花椒が効いた辛シビハンバーガー		2,890		

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE

Superior set
スーペリアセット

Additional 1,100 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

+1,100

Deluxe set
デラックスセット

Additional 2,200 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
+2,200

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

Summer Holidays

サマーホリデイ

Marinated sea foods with mozzarella and basil and onion puree

魚介のマリネ バジルとオニオンのクーリー
モッツアレラチーズとともに

Beet and carrot chilled soup scented with orange

オレンジ香る ビーツとキャロットの冷製スープ
ミックスプラウトを浮かべて

Grilled pork shoulder loin "Tokyo X" with ratatouille

豚肩ロース”東京X”のグリエ

夏野菜のラタトゥイユ添え
とフレッシュトマトのソース

Or または

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

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース

【変更 Change: +930yen/
追加 Add: +2,310 yen】

Coconuts and raspberry mousse with brownie

ココナッツとフランボワーズのムース&ブラウニーショコラ

Coffee, tea or herb tea

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

4,450

Seasonal Lunch

シーズナルランチ

Extra Menu

追加メニュー

左記のコースに追加、または変更が承れます。

Five kinds of appetizers

シェフおすすめ前菜5種盛り合わせ

Soup of the day

本日のスープ

Fish of the day

本日のお魚のポワレ

Dessert of the day

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

前菜 *Appetizers*

*Snow crab rolled with sole, yellow carrot puree,
leek marinated with balsamic vinegar and steamed mushroom*

魚介のマリネ バジルとオニオンのクーリー
モッツアレラチーズとともに

【変更 Change: +460 yen】

メインディッシュ *Main Dish*

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

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き (100g)
黒トリュフソース

【変更 Change: +930yen / 追加 Add: +2,310yen】

3,240