

<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
Crab, shrimp and quinoa salad with apple and celeriac rémoulad ずわい蟹と小海老、キヌアのサラダ りんごとセロリラブのレムラード		1,670	Chef's fresh pasta シェフのおすすめ生パスタ	2,960
Salad with camellia oil-scented red sea bream escabeche and crispy red radish サラダ〜真鯛のエスカベッシュ 椿オイルの香り パリパリの紅心大根とともに		1,800	Peperoncino pasta with red sea bream, cabbage and camellia oil 真鯛とキャベツの椿オイルペペロンチーノ	2,300
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		2,960	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 bream and roasted cauliflower with raspberry-flavored beet puree 真鯛のヴァプールとローストカリフラワー フランボワーズの香るビーツピューレ	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>	
Potato and onion potage soup with bacon and parmesan cheese ポテトとオニオンのポターージュ ベーコンとパルメザンのクラスト	930	1,480	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
<u>Sandwiches and Hamburgers/ サンドウィッチ・ハンバーガー</u>			Chicken breast and seasonal vegetable soup flavored with morel mushrooms 鶏胸肉と冬野菜のポトフ仕立て モリーユ茸の香り	3,500
(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 lamb chop オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル	4,810
Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ		2,410	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
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	<u>Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス</u>	
Camellia oil-marinated red sea bream fish burger with three condiments and tartar sauce 椿オイルでマリネした真鯛のフィッシュバーガー 3種のコンディメンツ、タルタルソースで		2,700	Japanese classic beef curry and rice カレーライス【ビーフ】	3,150
			Japanese classic beef curry and rice With your choice of chicken or vegetables カレーライス【チキン、野菜】	2,690

(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

Colors of Camellia
椿の彩り

Crab, shrimp and quinoa salad with apple and celeriac rémoulad
ずわい蟹と小海老、キヌアのサラダ りんごとセロリラブのレムラード

Potato and onion potage soup with bacon and parmesan cheese
ポテトとオニオンのポタージュ ベーコンとパルメザンのクラスト

*Chicken breast and seasonal vegetable soup flavored
with morel mushrooms*
鶏胸肉と冬野菜のポトフ仕立て
モリーユ茸の香り

*Grilled Australian beef sirloin with
mixed vegetables and black truffle sauce*
Or または 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 …+930yen
【追加Add: +2,310 yen】

Chocolate cake and banana brulee
ガトーショコラとバナナのブリュレ

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

4,450

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

This month's fish dish
今月の魚料理

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 …+930yen
【追加 Add: +2,310yen】

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

3,000

Colors of Camellia

椿の彩り

Crab, shrimp and quinoa salad with apple and celeriac rémoulad

ずわい蟹と小海老、キヌアのサラダ
りんごとセロリラブのレムラード

Potato and onion potage soup with bacon and parmesan cheese

ポテトとオニオンのポタージュ ベーコンとパルメザンのクラスト

Steamed sea bream and roasted cauliflower with raspberry-flavored beet puree

真鯛のヴァプールとローストカリフラワー
フランボワーズの香るビーツピュレ

Chicken breast and seasonal vegetable soup flavored with morel mushrooms

鶏胸肉と冬野菜のポトフ仕立て
モリーユ茸の香り

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・・・ + 930yen
【追加 Add: +2,310yen】

Chocolate cake and banana brulee

ガトーショコラとバナナのブリュレ

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

6,390

Colors of Camellia

椿の彩り

Crab, shrimp and quinoa salad with apple and celeriac remoulad

ずわい蟹と小海老、キヌアのサラダ
りんごとセロリラブのレムラード

Potato and onion potage soup with bacon and parmesan cheese

ポテトとオニオンのポタージュ ベーコンとパルメザンのクラスト

Chicken breast and seasonal vegetable soup flavored with morel mushrooms

鶏胸肉と冬野菜のポトフ仕立て
モリーユ茸の香り

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・・・ + 930yen
【追加 Add: +2,310yen】

Chocolate cake and banana brulee

ガトーショコラとバナナのブリュレ

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

4,450