

<u>Appetizers/前菜</u>	Small	Regular	<u>Pasta/パスタ</u>	
<i>Seafood salad</i> シーフードサラダ	1,350	2,250	<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>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 または プレーン】	1,050	1,850	<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>Marinated shrimp with asparagus and avocado sauce</i> <i>with arugula and almond salad</i> 天使の海老のマリネ グリーンアスパラガスとアボカドのワカモレ ルッコラとアーモンドのサラダ		1,850	<i>Chef's fresh pasta</i> シェフのおすすめ生パスタ	3,300
<i>Seasonal arugula and avocado salad</i> <i>with three kinds of dressing: basil, salt koji and Japanese-style</i> ルッコラとアボカドのサラダ 3種のドレッシング		1,800	<i>Spaghetti with octopus and basil in arugula sauce</i> タコとルッコラ・バジルの新緑パスタ	2,800
<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	<u>Fish/魚料理</u> <i>Today's recommended fish dish</i> 本日のおすすめ魚料理	3,000
(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	<i>Fat greenling meuniere with cauliflower and potato puree,</i> <i>steamed green vegetables and bacon</i> アイナメのムニエル カリフラワーとポテトのピュレ 緑野菜とベーコンのブレゼ	2,850
<u>Soup/スープ</u>	Small	Regular	<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
<i>Soup of the day</i> 本日のスープ	850	1,350	<u>Meat/肉料理</u> <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>Basil-flavored Provence-style soup</i> バジル風味のプロヴァンス風スープ	1,050	1,650	<i>Navarin-style stewed veal flavored with rosemary and spring vegetables</i> ローズマリー香る仔牛と春野菜のナヴァラン風煮込み	3,850
<u>Sandwiches and Hamburgers/</u> <u>サンドウィッチ・ハンバーガー</u>			<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
(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>Grilled Australian beef sirloin steak (180g)</i> オーストラリア産 牛サーロインのグリル (180g)	5,750
<i>Clubhouse sandwich</i> クラブハウスサンドウィッチ		2,700	<u>Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス</u> <i>Japanese classic beef curry and rice</i> カレーライス【ビーフ】	3,500
<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	<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、野菜】	3,000
<i>Arugula cheeseburger served with avocado</i> ルッコラチーズソースバーガー アボカドと共に		3,500		

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE

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

Fresh Green Leaves 若葉の緑

Marinated shrimp with asparagus and avocado sauce with arugula and almond salad
天使の海老のマリネ グリーンアスパラガスとアボカドのワカモレ
ルッコラとアーモンドのサラダ

Basil-flavored Provence-style soup
バジル風味のプロヴァンス風スープ

Fat greenling meuniere with cauliflower and potato puree, steamed green vegetables and bacon
アイナメのムニエル カリフラワーとポテトのピューレ
緑野菜とベーコンのブレゼ

Navarin-style stewed veal flavored with rosemary and spring vegetables
ローズマリー香る仔牛と春野菜のナヴァラン風煮込み

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・・・+1,050yen
【追加 Add: +2,550yen】

Matcha gateau chocolate and azuki red bean cream and cherry compote
抹茶のガトーショコラ 小豆のシャンティとサクランボのコンポート

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

7,200

Fresh Green Leaves
若葉の緑

Marinated shrimp with asparagus and avocado sauce with arugula and almond salad
天使の海老のマリネ グリーンアスパラガスとアボカドのワカモレ
ルッコラとアーモンドのサラダ

Basil-flavored Provence-style soup
バジル風味のプロヴァンス風スープ

Navarin-style stewed veal flavored with rosemary and spring vegetables
ローズマリー香る仔牛と春野菜のナヴァラン風煮込み

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・・・ + 1,050yen
【追加 Add: +2,550yen】

Matcha gâteau chocolate and azuki red bean cream and cherry compote
抹茶のガトーショコラ 小豆のシャンティとサクランボのコンポート

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

4,900

Fresh Green Leaves 若葉の緑

Marinated shrimp with asparagus and avocado sauce with arugula and almond salad
天使の海老のマリネ グリーンアスパラガスとアボカドのワカモレ
ルッコラとアーモンドのサラダ

Basil-flavored Provence-style soup
バジル風味のプロヴァンス風スープ

*Navarin-style stewed veal flavored with rosemary
and spring vegetables*
ローズマリー香る仔牛と春野菜
ナヴァラン風煮込み

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 …+1,050yen
【追加Add:+2,550 yen】

Matcha gateau chocolate and azuki red bean cream and cherry compote
抹茶のガトーショコラ 小豆のシャンティとサクランボのコンポート

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

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 …+1,050yen
【追加 Add: +2,550yen】

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