

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 または プレーン】 | 1,050 | 1,850 |
| <i>Marinated salmon, avocado and sweet tomato with walnut power salad</i> <i>Mint-flavored spirulina and pineapple vinaigrette</i> サーモンマリネとアボカド、 チアシードとフルーツトマト、クルミのパワーサラダ スピルリナとパイナップルのヴィネグレット ミント風味 | | 1,850 |

| | | |
|---|--|-------|
| <i>Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne, 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 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>Apricot and carrot smoothie with shrimp and goji berry</i> アプリコットと人参のスムージー 小海老とゴジベリーを浮かべて | 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 |
|--|--|-------|

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>Steamed sea bass with acai and berry sauce</i> <i>Beet, broccoli, and fennel garnish</i> 鱸のヴァプール アサイーとベリーのソース ビーツ、ブロッコリー、フェネル、 フェタチーズのガルニチュール | | 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>Sautéed chicken with seasonal vegetable and coconut oil quinoa ratatouille</i> ターメリックと黒胡椒でマリネした若鶏のソテー ヴァージンココナッツオイル入りミックスキノアと 夏野菜のラタトゥイユ | | 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 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 |
|---|--|-------|

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、野菜】 | | 3,000 |
|---|--|-------|

(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

Summer Holidays サマーホリデイ

*Marinated salmon, avocado and sweet tomato with walnut power salad
Mint-flavored spirulina and pineapple vinaigrette*

サーモンマリネとアボカド、
チアシードとフルーツトマト、クルミのパワーサラダ
スピルリナとパイナップルのヴィネグレット ミント風味

Apricot and carrot smoothie with shrimp and goji berry

アプリコットと人参のスムージー
小海老とゴジベリーを浮かべて

*Steamed sea bass with acai and berry sauce
Beet, broccoli, and fennel garnish*

鱸のヴァプール アサイーとベリーのソース
ビーツ、ブロッコリー、フェネル、フェタチーズのガルニチュール

Sautéed chicken with seasonal vegetable and coconut oil quinoa ratatouille

ターメリックと黒胡椒でマリネした若鶏のソテー
ヴァージンココナッツオイル入りミックスキノアと夏野菜のラタトゥイユ

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】

Low-cacao brownies and soy milk mousse mont blanc

ローカカオブラウニー&ソイミルクムースのモンブラン

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶またはハーブティー

7,200

Summer Holidays サマーホリデイ

*Marinated salmon, avocado and sweet tomato with walnut power salad
Mint-flavored spirulina and pineapple vinaigrette*

サーモンマリネとアボカド、
チアシードとフルーツトマト、クルミのパワーサラダ
スピルリナとパイナップルのヴィネグレット ミント風味

Apricot and carrot smoothie with shrimp and goji berry

アプリコットと人参のスムージー
小海老とゴジベリーを浮かべて

Sautéed chicken with seasonal vegetable and coconut oil quinoa ratatouille

ターメリックと黒胡椒でマリネした若鶏のソテー
ヴァージンココナッツオイル入りミックスキヌアと夏野菜のラタトゥイユ

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】

Low-cacao brownies and soy milk mousse mont blanc

ローカカオブラウニー&ソイミルクムースのモンブラン

Coffee, tea or herbal tea

コーヒー、紅茶またはハーブティー

4,900

Summer Holidays サマーホリデイ

*Marinated salmon, avocado and sweet tomato with walnut power salad
Mint-flavored spirulina and pineapple vinaigrette*
サーモンマリネとアボカド、チアシードとフルーツトマト、クルミのパワーサラダ
スピルリナとパイナップルのヴィネグレット ミント風味

Apricot and carrot smoothie with shrimp and goji berry
アプリコットと人参のスムージー 小海老とゴジベリーを浮かべて

*Sautéed chicken with seasonal vegetable
and coconut oil quinoa ratatouille*
ターメリックと黒胡椒で
マリネした若鶏のソテー
ヴァージンココナッツオイル入り
ミックスキノアと夏野菜のラタトゥイユ

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】

Low-cacao brownies and soy milk mousse mont blanc
ローカカオブラウニー&ソイミルクムースのモンブラン

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

スパイシーな旨味が夏の食欲を刺激する！
TABASCO®ソースで楽しむ旨辛な夏～HOT&SPICY～

A hot and spicy summer with TABASCO® Sauce

ビネガー、レッドペッパー、塩などの天然調味料を使用しているからこそ、
ただ“辛い”だけでなく素材の味を引き立て、
旨みを感じるTABASCO®ソースとともに楽しむメニューが登場。

*Bistro original Japanese beef and shrimp mayonnaise hamburger
with TABASCO® Sauce*

ホテルオリジナル TABASCO®ソースで楽しむ
国産牛100% プリプリ海老マヨチーズバーガー 3,600

*Thin capellini pasta with TABASCO® Sauce
vegetable relish and gazpacho*

冷製カッペリーニ TABASCO®ソースで仕上げた
夏野菜のレリッシュとガスパチョとともに 2,600

*Coriander and chicken salad topped with fried pasta
with TABASCO® Scorpion Sauce, TABASCO® Jalapeno Sauce Saucedressing*

パクチーとチキンのサラダ TABASCO®スコーピオンソースを
練り込んだスパイシーな旨辛パスタと
TABASCO®ハラペーニョソースのドレッシングで 1,800

～デザート～

*Rich chocolate crème brûlée with dark cherry
topped with TABASCO® Sauce-flavored tuile*

刺激的な出会いダークチョコレートのクレマカタラーナ
炎のTABASCO®ソースのチュイール添え 1,500

～カクテル～

Gin tonic with TABASCO® Sauce

TABASCO®ソースカクテル Epice Tonic (エピストニック)
※ノンアルコールもご用意しています。 1,850

TABASCO®, the DIAMOND and BOTTLE LOGOS are trademarks of McIlhenny Co.