Casual dining
The Bistro

Le Nouvel An
初春

Appetizers
Marinated salmon with cauliflower salad
サーモンのマリネ　カリフラワーサラダ

Soup
Carrot potage soup with a hint of cumin
人参のポタージュスープ　クミンの香り

Meat
Beef braised in red wine, served with mashed potatoes
牛肉の赤ワイン煮込み　マッシュポテト添え

Dessert
Crème d'Anjou with kumquat and bergamot mousse
クレームダンジュ　金柑とベルガモットのムース

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

6,200

Recommended Additions
おすすめの追加料理

左記のコースと組み合わせてご用意いたします。

Fish/魚料理

Steamed red sea bream with rutabaga sauce
真鯛のヴァプール　ルタバカのソース
2,400

Change of Main plate
メインプレートのご変更も承ります

●*Grilled New Zealand beef sirloin with mixed vegetables and truffle sauce*
ニュージーランド産
牛サーロインの網焼きトリュフソース 180g【+2,000yen】

●*Grilled Kobe beef sirloin with wasabi, rock salt, lemon*
神戸牛サーロインの網焼き 100g【+14,500yen】

●*Grilled Kobe beef rib roast with wasabi, rock salt, lemon*
神戸牛大盤リブロースの網焼き 200g【+14,500yen】

仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。料金は消費税を含みますが、別途サービス料 15%を申し受けます。
恐れ入りますが、携帯電話のご利用はご遠慮いただきますようお願い申し上げます。
Menu items are subject to change depending on availability and seasonality. Prices include consumption tax, but a service charge of 15% will be collected separately.
We respectfully request our guests to refrain from the use of cellular phones in the restaurant.

A la carte アラカルト

Appetizers /前菜

(V)(G)*Fresh green salad with your choice of dressing*
ガーデングリーンサラダ 2,500

(G)*Fresh leaf and uncured ham salad with your choice of dressing*
フレッシュリーフと生ハムのサラダ 2,700

(G)*Salmon and shrimp salad with your choice of dressing*
サーモンとシュリンプサラダ 2,700

(G)*Tomato and mozzarella salad with your choice of dressing*
トマトとモッツアレラのサラダ 3,000

＊*Choice of dressing French, balsamic, Japanese style soy dressing*
＊選べるドレッシング【フレンチ、バルサミコ、和風醤油】

Traditional caesar salad Small 1,150
Add topping (chicken or shrimp) +500 yen Regular 2,000
シーザーサラダ
＋500 円で【チキン 又は シュリンプ】をご追加いただけます。

Marinated salmon with cauliflower salad
サーモンのマリネ カリフラワーサラダ 1,950

(V)(G)*Hummus and falafel made with 2 kinds of chickpeas*
フムスとファラフェル ひよこ豆を 2 種類の調理法 3,400

(V)(G) *roasted beet tartare*
ローストしたビーツのタルタル 3,100

Assorted cheese plate
チーズ盛り合わせ 2,650

Soup/スープ

～Chef's specialty～ Original onion gratin soup
特製オニオングラタンスープ 2,500

(V)(G)*Seasonal twelve-vegetable minestrone soup* Small 1,350
12 種類の野菜で作ったミネストローネスープ Regular 1,950

Carrot potage soup with a hint of cumin Small 1,100
人参のポタージュスープ クミンの香り Regular 1,750

Pasta/パスタ

Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce
魚介のパスタ【トマト 又は バジルソース】 3,300

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 3,300

(V)(G)*Rice flour spaghetti with basil sauce and chicory salad*
米粉のスパゲティ フレッシュバジルソース
トレヴィス 3,300

(V)*Vegan bolognese*
ヴィーガンボロネーゼ 3,300

Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス

Japanese classic beef curry and rice
カレーライス【ビーフ】 3,700

Japanese classic curry and rice with your choice of chicken or vegetables
カレーライス【チキン 又は 野菜】 3,200

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

(V)*Avocado, ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich*
Add shrimp +550 yen
(V)ベジタブルサンドウィッチ 2,600
＋550 円でシュリンプをご追加いただけます。

Clubhouse sandwich
クラブハウスサンドウィッチ 3,400

The bistro original Wagyu beef hamburger
in truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables
ザ・ビストロ ザ・バーガー〈和牛〉
トリュフ薫るオランデーズソース ギリシャ風マリネを添えて 4,500

Wagyu beef hamburger with Greek marinated vegetables
Add topping cheese (cheddar or blue) +200 yen
和牛ビーフバーガー ギリシャ風マリネを添えて 4,100
＋200 円でチーズ【チェダー又はブルー】をご追加いただけます。

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE
＊VEGAN&GLUTEN-FREE コース仕立てでのご用意も承ります。

Fish/魚料理

Chef's recommended fish dish
シェフのおすすめ魚料理 3,500

Steamed red sea bream with rutabaga sauce
真鯛のヴァプール ルタバカのソース 3,800

Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato
オマールエビのグリル 5,300
マッシュポテト添え アメリケーヌソース

Meat/肉料理

Roasted Japanese chicken
国産若鶏のロースト 3,500

Beef braised in red wine, served with mashed potatoes
牛肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え 4,100

Grilled Australian lamb chop
オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル 5,650

Grilled New Zealand beef sirloin steak
ニュージーランド産 牛サーロインのグリル (180g) 6,150

Vegan MainPlate/ヴィーガンメインプレート

(V)(G)*Seasonal vegetable and vegan cheese gratiné with soybean and tomato meat sauce*
季節野菜とヴィーガンチーズのグラチネ 3,800
大豆とトマトのミートソース

(V)(G)*Warm vegetable salad in quinoa with carrot and ginger dressing*
キヌアとカラフル野菜の温かいサラダ仕立て 4,100
キャロットジンジャードレッシング

Superior set スーペリアセット

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
+2,250yen

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でございます 仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります
【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ご一緒に婚礼・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