Casual dining
The Bistro

Dream of Prelude
初夢

Cauliflower panna cotta with crab and caviar
カリフラワーのパンナコッタ　蟹とキャビア添え

Salmon clam chowder
サーモンの入ったクラムチャウダー

Steamed red sea bream with two colors of sauce
真鯛の白ワイン蒸し　２色のソース

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

Strawberry and pistachio financier and chocolate semifreddo
苺とピスタチオフィナンシェとチョコレートのセミフレッド

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

12,000

Le Goût de l'hiver
冬の味覚

Cauliflower panna cotta with crab and caviar
カリフラワーのパンナコッタ　蟹とキャビア添え

Salmon clam chowder
サーモンの入ったクラムチャウダー

Pan-fried cod with beet and turnip sauce
鱈のムニエル　ビーツと蕪のソース

Choice of Main plate
メインプレート（下記よりお選びください）

● *Chicken breast fricassée with buttered rice*
鶏胸肉のフリカッセ　バターライス

●*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】

Strawberry and pistachio financier and chocolate semifreddo
苺とピスタチオフィナンシェとチョコレートのセミフレッド

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

8,600

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

～極上の逸品～

Japanese Setouchi caviar served with assorted condiments
瀬戸内産生キャビア（15g）　コンディメンツ添え　16,500

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。

Cauliflower panna cotta with crab and caviar
カリフラワーのパンナコッタ　蟹とキャビア添え　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

Soup/スープ

(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

Salmon clam chowder　Small　1,100
サーモンの入ったクラムチャウダー　Regular　1,750

Pasta/パスタ

～極上の逸品～

Lobster and sea urchin pasta
オマール海老と雲丹のパスタ　8,000

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

(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
アンディーブのサラダ　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

～極上の逸品～

Kobe beef Japanese classic curry and rice
神戸牛カレーライス　9,500

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 Japanese 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。

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
大豆とトマトのミートソース　3,800

(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
キャロットジンジャードレッシング　4,100

(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

Pan-fried cod with beet and turnip sauce
鱈のムニエル　ビーツと蕪のソース　3,800

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

Meat/肉料理

～極上の逸品～
Grilled Kobe beef sirloin with wasabi, rock salt, lemon
神戸牛サーロインの網焼き（150g）　22,500

～極上の逸品～
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）　21,000

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

Chicken breast fricassée with buttered rice
鶏胸肉のフリカッセ　バターライス　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

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