

Harvest Season 実りの秋

Snow crab and celeriac terrine, tomato jelly and grapes with apple and yuzu purée
ずわい蟹とセロリラブのプレッセ
トマトのジュレと葡萄 林檎と柚子のピューレ

Leek and coconut soup flavored with lemongrass and ginger on fried burdock
ポワローとココナッツのスープ
レモングラスと生姜 牛蒡のフリチュール

*Grilled duck breast with pistachio croute,
purple cabbage and cranberry compote, truffle sauce*
鴨胸肉のピスタチオクルート焼き
紫キャベツとクランベリーのコムポート トリュフソース

Or 又は

Grilled beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce
牛サーロインの網焼き 黒トリュフソース180g —— 【+2,000yen】

Pumpkin terrine flavored with cinnamon
シナモン香る南瓜のテリーヌ風

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

5,400

Appetizers/前菜

Small Regular

Seafood salad

シーフードサラダ

1,400 2,300

*Traditional caesar salad**available with chicken, shrimp or plain*

シーザーサラダ

【チキン、シュリンプ 又は プレーン】

1,150 2,000

Snow crab and celeriac terrine, tomato jelly and grapes with apple and yuzu purée

ずわい蟹とセロリラブのプレッセ

トマトのジュレと葡萄 林檎と柚子のピューレ

1,950

*Combination platter ham, chorizo, Pâté de champagne, and carrot salad with apricot sauce*生ハム、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

3,500

(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

2,900

Soup/スープ

Small Regular

Soup of the day

本日のスープ

900 1,450

Leek and coconut soup flavored with lemongrass and ginger on fried burdock

ポワローとココナツのスープ

レモングラスと生姜 牛蒡のフリチュール

1,100 1,750

Sandwiches and Hamburgers/**サンドウィッチ・ハンバーガー***(V) Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich*

Add shrimp +550 yen

(V) ベジタリアンサンドウィッチ

+550円でシュリンプをご追加いただけます。

2,600

Clubhouse sandwich

クラブハウスサンドウィッチ

2,900

*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

4,100

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE

Pasta/パスタ*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 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

Chef's fresh pasta

シェフのおすすめ生パスタ

3,500

Fish/魚料理*Today's recommended fish dish*

本日のおすすめ魚料理

3,200

Sautéed salmon with cep mushroom paste and braised chicory

サーモンのポワレ セップ茸のペースト

アンディーブブレゼ ビスクの泡

3,000

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

5,000

Meat/肉料理*Roasted Japanese chicken with gravy sauce*

国産若鶏のロースト グレービーソース

3,100

Grilled duck breast with pistachio croute, purple cabbage and cranberry compote, truffle sauce

鴨胸肉のピスタチオクルート焼き

紫キャベツとクランベリーのコンポート

トリュフソース

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 beef sirloin steak (180g)

牛サーロインのグリル (180g)

6,150

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 beef 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

**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

+1,350

**Deluxe set
デラックスセット***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

+2,650

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

Casual dining
The **Bistro**

秋限定メニュー

*Ham salad and marinated mushrooms and eggplant
with truffle-flavored balsamic dressing*

たっぷり茸と秋茄子の生ハムサラダ
トリュフ風味のバルサミコドレッシング添え
2,400

Cream pasta with salmon and mushrooms

サーモンと茸の濃厚クリームパスタ
3,400

*Original seasonal vegetable and mushroom hamburger
with mushroom sauce*

季節野菜と茸を挟んだオリジナルバーガー
茸香るソースと共に
3,700

料金は消費税を含みますが、別途サービス料10%を申し受けます。
Prices include consumption tax, but a service charge of 10% will be collected separately.