

les fleurs 花の宴

*Marinated sea bream and uncured ham
with white asparagus, cherry tomato, beet and basil sauce*

桜鯛のマリネと生ハム
ホワイトアスパラガス フルーツトマト、ビーツとバジルのピストゥ

Salmon and celeriac soup with the aroma of truffles
サーモンとセロリラブのスープ トリュフのアロマ

Grilled salt koji-marinated pork with green pea cream, blood orange and cherry
塩糶でマリネした国産ポークのグリエ
グリーンピースのクリーム ブラッドオレンジとチェリー

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】

Parfait-style rolled chocolate with biscuit and nuts
ビスキュイとナッツのソシソン・オー・ショコラ パルフェ仕立て

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

*Marinated sea bream and uncured ham**with white asparagus, cherry tomato, beet and basil sauce*

桜鯛のマリネと生ハム ホワイトアスパラガス

フルーツトマト、ビーツとバジルのピストウ

1,950

*Combination platter uncured 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

Salmon and celeriac soup with the aroma of truffles

サーモンとセロリラブのスープ

トリュフのアロマ

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*

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

Steamed sea bream with mashed zucchini and raspberry sauce

桜の葉香るイトヨリのヴァプール

クールジェットのエクラゼ

フランボワーズのソースヴィエルジュ

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 salt koji-marinated pork**with green pea cream, blood orange and cherry*

塩糍でマリネした国産ポークのグリエ

グリーンピースのクリーム

ブラッドオレンジとチェリー

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 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***Smoked salmon salad in French dressing, soup of the day**Dessert of the month accompanied by select coffee or tea*

スモークサーモンサラダ、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**

桜限定メニュー

*Marinated salmon and spring vegetable salad
served with cherry blossom-flavored raspberry dressing*

サーモンマリネと春野菜のサラダ

桜風味のフランボワーズドレッシングと共に

2,400

Sakura shrimp, clam and spring cabbage cream pasta

桜海老と浅利

春キャベツのクリームパスタ

3,400

Hamburger with Teriyaki sauce served with a poached egg

春の照り焼きバーガー

ポーチドエッグを添えて

3,700

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。

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.