

Harvest Season

実りの秋

Marinated sea bream and scallop with pickled grapes and beet sauce
真鯛のマリネと帆立貝のポッシェ 葡萄のピクルスとビーツ

Cauliflower and apple soup scented with lemongrass and curry
カリフラワーとりんごのスープ レモングラスとカレーの香り

*Roasted duck breast with nuts and spices, autumn vegetable ratatouille,
sesame and honey sauce*
デュカスパイスとオレンジを纏った
鴨むね肉のローストと秋野菜のラタトゥイユ 胡麻と蜂蜜のソース

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 cheesecake "full moon in late autumn"
栗南瓜のガトー・オ・フロマージュ “晩秋の満月”

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

Available for an additional charge of 2,300 yen
+2,300円で魚料理をご追加いただけます。
Grilled herb croute salmon with mushroom risotto and ginger chardonnay sauce
サーモンのハーブクルート焼き
茸のリゾットと生姜を利かせたシャルドネソース

5,400

Appetizers/前菜

(V)(G) Fresh green salad with your choice of dressing ガーデングリーンサラダ お好みのドレッシングで	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 お好みのドレッシングで	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 お好みのドレッシングで	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 お好みのドレッシングで	3,000

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

(G) Traditional caesar salad Add topping (chicken or shrimp) +500 yen シーザーサラダ	Small 1,150	Regular 2,000
---	----------------	------------------

+500円で【チキン 又は シュリンプ】をご追加いただけます。

Marinated sea bream and scallop with pickled grapes and beet sauce 真鯛のマリネと帆立貝のポッシェ 葡萄のピクルスとビーツ	1,950
--	-------

Assorted cheese plate チーズ盛り合わせ	2,650
-----------------------------------	-------

Soup/スープ

(G)(V) Seasonal twelve-vegetable minestrone soup 12種類の野菜で作ったミネストローネスープ	Small 1,350	Regular 1,950
Cauliflower and apple soup scented with lemongrass and curry カリフラワーとりんごのスープ レモングラスとカレーの香り	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	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 (和牛) 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	4,500
--	-------

Wagyu beef cheese hamburger with Greek marinated vegetables and choice of cheese cheddar or blue 和牛チーズバーガー お好みのチーズで【チェダー 又は ブルー】 ギリシャ風マリネを添えて	4,300
--	-------

Wagyu beef hamburger with Greek marinated vegetables 和牛ビーフバーガー 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

Fish/魚料理

Today's recommended fish dish 本日のおすすめ魚料理	3,200
Grilled herb croute salmon with mushroom risotto and ginger chardonnay sauce サーモンのハーブクルート焼き 茸のリゾットと生姜を利かせたシャルドネソース	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
Roasted duck breast with nuts and spices, autumn vegetable ratatouille, sesame and honey sauce デュカスパイスとオレンジを纏った 鴨むね肉のローストと秋野菜のラタトゥイユ 胡麻と蜂蜜のソース	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 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
+1,800

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(ビュッフェ)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**

chef's specialty

Original onion gratin soup
特製オニオングラタンスープ

2,500

淡路産の玉ねぎの甘みあふれる
自慢の逸品をお楽しみください。

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.