

Saison des feuilles

若葉の季節

Stewed beef and mashed potatoes with ruby port wine sauce
滑らかなマッシュポテトと牛肉のセルクル
ルビーポートワインのリダクションとともに

Chowder made with spring vegetables and clams
春野菜とアサリのチャウダー

Gratinated sea bream with tapenade white wine sauce
タプナードを乗せた真鯛のグラチネ ヴァンブランソース

Grilled salted pork ribs with herb breadcrumbs
塩漬け豚バラ肉の香草パン粉焼き

Or 又は

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

White chocolate terrine scented with lemon verbena
ホワイトチョコのテリーヌショコラ レモンバーベナの香り

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

7,700

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 Small Regular
Add topping (chicken or shrimp) +500 yen
シーザーサラダ 1,150 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。

Stewed beef and mashed potatoes with ruby port wine sauce
滑らかなマッシュポテトと牛肉のセルクル
ルビーポートワインのリダクションとともに 1,950

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

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

Chowder made with spring vegetables and clams
春野菜とアサリのチャウダー 1,100 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

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

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE

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 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
ギリシャ風マリネを添えて
【チェダー 又は ブルー】 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

Fish/魚料理

Today's recommended fish dish
本日のおすすめ魚料理 3,200

Gratinated sea bream with tapenade white wine sauce
タプナードを乗せた真鯛のグラチネ
ヴァンプランソース 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

Grilled salted pork ribs with herb breadcrumbs
塩漬け豚バラ肉の香草パン粉焼き 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

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