

## Harvest Season

### 実りの秋

*Marinated herb-flavored tuna, anchovies and bell pepper  
with mustard and balsamic french dressing*

ハーブ風味のマグロとアンチョビとパプリカのマリネ  
粒マスタードとバルサミコのビネグレット

*Pumpkin potage with bacon and black pepper milk foam*

カボチャのポタージュ  
ベーコンと黒胡椒ミルクのフォーム

*Pan-fried salmon with yuzu-flavored butter sauce*

サーモンのポワレ 柚子風味のバターソース

### Choice of Main plate

*Roasted duck breast on sautéed mushrooms,  
purple cabbage and cranberry compote with truffle sauce*

- 茸のデュクセルを乗せた鴨胸肉のロースト  
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

*Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables and truffle sauce*

- オーストラリア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 【+11,500yen】

*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 【+11,500yen】

*Chestnut cream cake*

和栗のモンブラン

*Coffee, tea or herbal tea*

コーヒー、紅茶またはハーブティー

**8,100**

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.

## 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。

Marinated herb-flavored tuna, anchovies and bell pepper  
with mustard and balsamic french dressing  
ハーブ風味のマグロとアンチョビとパプリカのマリネ  
粒マスタードとバルサミコのビネグレット 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

Pumpkin potage with bacon and black pepper milk foam  
カボチャのポタージュ  
ベーコンと黒胡椒ミルクのフォーム 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

## 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

Pan-fried salmon with yuzu-flavored butter sauce  
サーモンのポワレ 柚子風味のバターソース 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 on sautéed mushrooms,  
purple cabbage and cranberry compote with truffle sauce  
茸のデュクセルを乗せた鴨胸肉のロースト  
紫キャベツとクランベリーのコンプオート  
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  
牛サーロインのグリル (180g) 6,150

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE

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**

**Special Menu**  
**極上の逸品**

細やかな霜降りで甘みと香りを楽しめる一皿

*Kobe beef sirloin cutlet sandwich with pickles*

神戸牛カツサンド ピクルス添え

**18,000**

*Grilled Kobe beef sirloin with wasabi, rock salt, lemon*

神戸牛サーロインの網焼き (150g)

**18,000**

*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)

**18,000**

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.