

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

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

5,700

Available for an additional charge of 2,400 yen

+2,400円で魚料理をご追加いただけます。

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

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
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.