

## Le Goût de l'hiver 冬の味覚

*Scallop carpaccio with cauliflower salad and yuzu citrus-flavored crema*

ホタテ貝のカルパッチョ  
カリフラワーのサラダ仕立てとクレーム 柚子の香り

*Turnip potage with snow crab and almond*

蕪のポタージュ  
ずわい蟹のアーモンドのトッピング

*Steamed sole with white fish mousse in lemongrass-flavored bouillabaisse*

白身魚のムースを包んだ舌平目のヴァプール  
レモングラス風味のブイヤベース仕立て

### Choice of Main plate

メインプレート (下記よりお選びください)

- *French cottage pie with stewed beef*  
牛肉の赤ワイン煮込み アッシュェパルマンティエ風 トリュフ風味
- *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】

*Black sesame ice cream in cinnamon and strawberry soup*

黒胡麻のグラス シナモンと苺のスープ

*Coffee, tea or herbal tea*

コーヒー、紅茶 または ハーブティー

8,100

## Special Menu 極上の逸品

*THE BISTRO presents a Kobe beef a la carte menu,  
promising exquisite marbling and rich flavors.*

極上の霜降りと豊かな風味が織りなす神戸牛を使用した  
贅沢な時間を味わう至高の逸品

*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.

## A la carte アラカルト

### Appetizers and Soup/前菜・スープ

(V)(G)Fresh green salad with your choice of dressing ガーデングリーンサラダ	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	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	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	3,000

\*Choice of dressing French, balsamic, Japanese style soy dressing  
\*選べるドレッシング【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。	

Scallop carpaccio with cauliflower salad and yuzu citrus-flavored crema ホタテ貝のカルパッチョ カリフラワーのサラダ仕立てとクレーム 柚子の香り	1,950
--	-------

(V)(G)Hummus and falafel made with 2 kinds of chickpeas フムスとファラフェル ひよこ豆を2種類の調理法	3,400
--	-------

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

~Chef's specialty~ Original onion gratin soup 特製オニオングラタンスープ	2,500
--	-------

(V)(G)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
--	------------------------------

Turnip potage with snow crab and almond 蕪のポタージュ	Small 1,100
ずわい蟹のアーモンドのトッピング	Regular 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
(V)(G)Rice flour spaghetti with basil sauce and chicory salad 米粉のスパゲティ フレッシュバジルソース アンディーブのサラダ	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 +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 (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 hamburger with Greek marinated vegetables Add topping cheese (cheddar or blue) +200 yen 和牛ビーフバーガー ギリシャ風マリネを添えて +200 円でチーズ【チェダー又はブルー】をご追加いただけます。	4,100

(V)⇒VEGETARIAN FOOD (G)⇒GLUTEN-FREE  
\*VEGAN&GLUTEN-FREE コース仕立てでのご用意も承れます。

### Fish/魚料理

Today's recommended fish fish 本日のおすすめ魚料理	3,200
Steamed sole with white fish mousse in lemongrass-flavored bouillabaisse 白身魚のムースを包んだ舌平目のヴァプール レモングラス風味のブイヤベース仕立て	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
French cottage pie with stewed beef 牛肉の赤ワイン煮込み アッシェパルマンティエ風 トリュフ風味	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

### Vegan MainPlate/ヴィーガンメインプレート

(V)(G)Seasonal vegetable and vegan cheese gratiné with soybean and tomato meat sauce 季節野菜とヴィーガンチーズのグラチネ 大豆とトマトのミートソース	3,800
(V)(G) Warm vegetable salad in quinoa with carrot and ginger dressing キヌアとカラフル野菜の温かいサラダ仕立て キャロットジンジャー dressing	4,100

### 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