

## Vegan and gluten-free “ヴィーグル” ヴィーガン・グルテンフリー

*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

*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

*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

*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  
トレヴィス

*Chia seed pudding and fruit cocktail*  
チアプディングとフルーツのマチェドニア

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

15,500

## Harvest Season 実りの秋

*Tuna carpaccio with fig and endive salad*  
鮪のカルパッチョ イチジクとアンディーブのサラダ

*Pumpkin and chestnut potage*  
カボチャと栗のポタージュ

*Sautéed cutlassfish with piperade sauce*  
太刀魚のソテー ピペラードソース

### Choice of Main plate

メインプレート（下記よりお選びください）

- *Pork persillade with braised lentils*  
ポークのペルシヤード レンズ豆の煮込み
- *Grilled New Zealand beef sirloin with mixed vegetables and truffle sauce*  
ニュージーランド産  
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 【+14,500yen】
- *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 【+14,500yen】

*Japanese chestnut mont blanc with persimmon and Hojicha aroma*  
和栗モンブラン 柿と焙じ茶の香り

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

8,600

## A la carte アラカルト

### Appetizers / 前菜

(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】	

Traditional caesar salad	Small	1,150
Add topping (chicken or shrimp) +500 yen	Regular	2,000
シーザーサラダ +500円で【チキン 又は シュリンプ】をご追加いただけます。		

Tuna carpaccio with fig and endive salad 鮪のカルパッチョ イチジクとアンディープのサラダ	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
--	-------

(V)(G) roasted beet tartare ローストしたビーツのタルタル	3,100
---	-------

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
--	-------

(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
--	------------------------------

Pumpkin and chestnut potage カボチャと栗のポタージュ	Small 1,100 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 トレヴィス	3,300
--	-------

(V)Vegan bolognese ヴィーガンボロネーゼ	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	3,400
-------------------------------------	-------

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ります。

### Fish / 魚料理

Chef's recommended fish dish シェフのおすすめ魚料理	3,500
---	-------

Sautéed cutlassfish with piperade sauce 太刀魚のソテー ピペラードソース	3,800
---	-------

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	5,300
---	-------

### Meat / 肉料理

Roasted Japanese chicken 国産若鶏のロースト	3,500
---------------------------------------	-------

Pork persillade with braised lentils ポークのペルシャード レンズ豆の煮込み	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 New Zealand beef sirloin steak ニュージーランド産 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ドレッシング	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