

Saison des Fleurs 花の季節

Cooked rare salmon, salad with vegetable and vinegar sauce
サーモンのミキューイ サラダ仕立て ラヴィコットソース

Carrot and pumpkin potage scented with star anise
人参と南瓜のボタージュ 八角の香り

Steamed sea bass and squid stewed in ink with saffron sauce
スズキのヴァプールと小ヤリイカの墨煮 サフランソース

Choice of Main plate メインプレート（下記よりお選びください）

- *Grilled salt koji-marinated pork, mixed bean and morel mushroom fricasee, purple cabbage confit and truffle sauce*
塩糍でマリネした国産豚のグリエ
ミックスビーンズとモリユ茸のフリカッセ
紫キャベツのコンフィとトリュフソース
- *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 【+14,500yen】
- *Grilled Kobe beef rib roast with wasabi, rock salt, lemon*
神戸牛大盤リブローズの網焼き 200g 【+14,500yen】

Pistachio ice cake flavored with orange
ピスタチオのヌガーグラッセ オランジュ風味

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 BISTROT 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

22,500

Grilled Kobe beef sirloin with wasabi, rock salt, lemon
神戸牛サーロインの網焼き (150g)

22,500

Grilled Kobe beef rib roast with wasabi, rock salt, lemon
神戸牛大盤リブローズの網焼き (200g)

21,000

Kobe beef Japanese classic curry and rice
神戸牛カレーライス

9,500

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】

(G)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。		

Cooked rare salmon, salad with vegetable and vinegar sauce サーモンのミキューイ サラダ仕立て ラヴィコットソース	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
-----------------------------------	-------

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	Small	1,350
12 種類の野菜で作ったミネストローネスープ	Regular	1,950

Carrot and pumpkin potage scented with star anise	Small	1,100
人参と南瓜のボタージュ 八角の香り	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	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〉	4,500
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	

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	4,100
+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。	

(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 dish 本日のおすすめ魚料理	3,200
---	-------

Steamed sea bass and squid stewed in ink with saffron sauce スズキのヴァプールと小ヤリイカの墨煮 サフランソース	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 salt koji-marinated pork, mixed bean and morel mushroom fricassee,purple cabbage confit and truffle sauce 塩糍でマリネした国産豚のグリエ	4,100
ミックスビーンズとモリーユ茸のフリカッセ 紫キャベツのコンフィとトリュフソース	

Grilled Australian lamb chop オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル	5,650
--	-------

Grilled Australian beef sirloin steak オーストラリア産 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	3,800
大豆とトマトのミートソース	

(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	4,100
キャロットジンジャードレッシング	

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栃木県産コシヒカリでございます 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