

Glow of a firefly 光の彩り

Angel shrimp and snow crab with bacon tapenade and melon salad
天使の海老とズワイ蟹、ベーコンタップナードとメロンのサラダ
ローストナッツのトッピング

Garbanzo bean and tomato cream soup with parmesan cheese
ひよこ豆とトマトのクリーミースープ
パルメザンチーズの香り

Pan-sautéed grunt with white asparagus, artichoke, soy milk and quinoa bagna cauda
イサキのポワレ ホワイトアスパラガスとアーティチョーク
豆乳とキヌアのバーニャカウダー

Grilled salt-malted rice-marinated Japanese pork with blueberry, horseradish, and red wine sauce
塩糶でマリネした国産豚のグリル
ブルーベリーとホースラディッシュのコンディメンツ
赤ワインソース

Or 又は

Grilled beef sirloin with mixed vegetables and black truffle sauce
牛サーロインの網焼き 黒トリュフソース180g —— 【+2,000yen】

Pineapple tart with passion fruit and lime jelly
タルトアナナスとパッションフルーツ ライムのジュレ

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

7,200

Appetizers/前菜

Small Regular

Seafood salad

シーフードサラダ

1,350

2,250

*Traditional caesar salad**available with chicken, shrimp or plain*

シーザーサラダ

【チキン、シュリンプ 又は プレーン】

1,050

1,850

Angel shrimp and snow crab with bacon tapenade and melon salad

天使の海老とズワイ蟹、ベーコンタップナードとメロンのサラダ

ローストナッツのトッピング

1,850

Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne, and carrot salad with apricot sauce

プロシュート、チョリソー、パテ ドカンパーニュの盛り合わせ

野菜のマリネとキャロットラペ

3,300

(V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese with balsamic vinegar

(V) (G) 香草香る野菜のマリネとモッツァレラチーズ

バルサミコソース

2,750

Soup/スープ

Small Regular

Soup of the day

本日のスープ

850

1,350

Garbanzo bean and tomato cream soup with parmesan cheese

ひよこ豆とトマトのクリーミースープ

パルメザンチーズの香り

1,050

1,650

Sandwiches and Hamburgers/**サンドウィッチ・ハンバーガー***(V) Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich*

Add shrimp +500 yen

(V) ベジタリアンサンドウィッチ

+500円でシュリンプをご追加いただけます。

2,500

Clubhouse sandwich

クラブハウスサンドウィッチ

2,700

*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 〈国産牛〉

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

3,900

(V)⇒VEGETARIAN FOOD

(G)⇒GLUTEN-FREE

Pasta/パスタ*Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce*

赤座海老と魚介のパスタ

【トマト 又は バジルソース】

3,100

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

3,100

Chef's fresh pasta

シェフのおすすめ生パスタ

3,300

Fish/魚料理*Today's recommended fish dish*

本日のおすすめ魚料理

3,000

Pan-sautéed grunt with white asparagus, artichoke, soy milk and quinoa bagna cauda

イサキのポワレ

ホワイトアスパラガスとアーティチョーク

豆乳とキノアのバーニャカウダー

2,850

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

4,700

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

2,850

Grilled salt-malted rice-marinated Japanese pork with blueberry, horseradish, and red wine sauce

塩糍でマリネした国産豚のグリル

ブルーベリーとホースラディッシュのコンディメンツ

赤ワインソース

3,850

Grilled Australian lamb chop

オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル

5,300

Grilled beef sirloin steak (180g)

牛サーロインのグリル (180g)

5,750

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】

3,500

*Japanese classic beef curry and rice**with your choice of chicken or vegetables*

カレーライス【チキン 又は 野菜】

3,000

Superior set
スーペリアセット*Additional 1,250 yen charge**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

+1,250

Deluxe set
デラックスセット*Additional 2,450 yen charge**Field greens in French dressing, soup of the day**Dessert of the month accompanied by select coffee or tea*

フィールドグリーンサラダ 本日のスープ

今月のデザート、コーヒー または 紅茶

+2,450

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
仕入れ状況等により内容が変更となる場合がございます。

【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(バイキング等)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**

初夏限定メニュー

tomato salad with basil and French dressing

彩りトマトのサラダ

2,300

pasta with swordfish and vegetables in ginger-flavored tomato sauce

カジキマグロと夏野菜の
トマトソースパスタ 生姜風味

3,000

Seasonal tomato cheeseburger with teriyaki sauce

トマトをのせたチーズバーガー
照り焼きソースと共に

3,500

料金は消費税を含みますが、別途サービス料10%を申し受けます。
Prices include consumption tax, but a service charge of 10% will be collected separately.