

Vegan & gluten-free menu

ヴィーグル

ヴィーガン&グルテンフリーメニュー

Hummus and falafel

フムスとファラフェル ヒヨコ豆を2種類の調理法で

Bean curd cannelloni in soy milk and cauliflower sauce

湯葉のカネロニ 豆乳とカリフラワーのベシャメルソース

Rice flour and corn spaghetti with basil sauce and sauteed boletus

ポルチーニのソテー

バジルソースのスペゲッティーニ

Rice flour fusilli and quinoa in warm salad with carrot and ginger dressing

米粉のフジッリ、キヌア、カラフル野菜の温サラダ

キャロットジンジャードレッシング

Acai sherbet, dates and chocolate truffle with soy cream

アサイーソルベ&デーツとショコラのトリュフボール 豆乳クリーム添え

Coffee, tea or herb tea

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

6,390

Colors of Camellias

椿の彩り

Marinated tuna, broccoli and quinoa salad with truffle-flavored lily root puree

マグロのハーブマリネとブロッコリー、キヌアのサラダ トリュフの香る百合根のピュレ

Lobster clear soup with scallop quenelle

オマール海老のコンソメスープ 帆立貝のクネルを浮かべて

Steamed golden threadfin bream with leek and fennel in orange and mint sauce

イトヨリ鯛の白ワイン蒸し ポワローとフヌイユのエチュベ オレンジとミントの泡ソース

Stewed beef and beetroot with sour cream

牛肉とビーツの煮込み ボルシチ風
サワークリーム添え

Or 又は

Grilled Australian beef sirloin with

mixed vegetables and black truffle sauce

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース

【変更 Change: +930yen / 追加 Add: +2,310yen】

Apple tart with glace vanille

リンゴのタルトとグラスヴァニーユ

Coffee, tea or herb tea

コーヒー、紅茶 またはハーブティー

6,390

Colors of Camellias
椿の彩り

Marinated tuna, broccoli and quinoa salad

with truffle-flavored lily root puree

マグロのハーブマリネとブロッコリー、キヌアのサラダ
トリュフの香る百合根のピュレ

Lobster clear soup with scallop quenelle

オマール海老のコンソメスープ 帆立貝のクネルを浮かべて

Stewed beef and beetroot with sour cream

牛肉とビーツの煮込み ボルシチ風
サワークリーム添え

Or または

*Grilled Australian beef sirloin with
mixed vegetables and black truffle sauce*

オーストラリア産 牛サーロインの網焼き
黒トリュフソース

【変更 Change: +930yen /
追加Add: +2,310yen】

Apple tart with glace vanille
リンゴのタルトとグラスヴァニーユ

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

4,450

Seasonal Lunch
シーズナルランチ

Five kinds of appetizers

シェフおすすめ前菜5種盛り合わせ

Extra Menu

追加メニュー

左記のコースに追加、または変更が承れます。

前菜 *Appetizers*

Marinated tuna, broccoli and quinoa salad with truffle-flavored lily root puree
マグロのハーブマリネとブロッコリー、
キヌアのサラダ トリュフの香る百合根のピュレ
【変更 Change: +460yen】

メインディッシュ *Main Dish*

*Grilled Australian beef sirloin with mixed vegetables
and black truffle sauce*
オーストラリア産 牛サーロインの網焼き (100g)
黒トリュフソース
【変更 Change: +930yen / 追加 Add: +2,310yen】

3,240

Appetizers/前菜

<i>Seafood salad</i>	1,200	2,040
シーフードサラダ		
<i>Traditional caesar salad</i>	930	1,670
<i>Available with chicken, shrimp or plain</i>		
シーザーサラダ		
「チキン、シュリンプ または プレーン」		
<i>Marinated tuna, broccoli and quinoa salad with truffle-flavored lily root puree</i>	1,670	
マグロのハーブマリネとブロッコリー、キヌアのサラダ		
トリュフの香る百合根のピュレ		
<i>Colorful radish salad served with three kinds of condiments:</i>	1,800	
<i>perilla dressing, basil sauce and anchovy</i>		
色とりどりな大根サラダ・ディップと椿オイルドレッシングで		
<i>Combination platter Prosciutto, chorizo, Pâté de champagne,</i>		
<i>and carrot salad with apricot sauce</i>	2,960	
シャルキュトリーの盛り合わせ		
プロシュート、チョリソー、パテ ド カンパニユ		
野菜のマリネとキャロットラペ		
<i>(V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese</i>		
<i>with balsamic vinegar</i>	2,500	
(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		

Soup/スープ

<i>Soup of the day</i>	740	1,200
本日のスープ		
<i>Lobster clear soup with scallop quenelle</i>	930	1,480
オマール海老のコンソメスープ 帆立貝のクネルを浮かべて		

Sandwiches and Hamburgers/

サンドウィッチ・ハンバーガー

(V) Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich 2,220
Add shrimp +500 yen
(V) ベジタリアンサンドウィッチ
+500円でエビ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

<i>Seasonal fishburger with homemade tartar sauce</i>	3,500
椿オイルでマリネした真鯛のフィッシュバーガー	
特製タルタルとともに	
<i>The bistro original Japanese beef hamburger</i>	3,520
<i>In truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables</i>	
ザ・ビストロ ザ・バーガー 〈国産牛〉	
トリュフ薫るオランデーズソース ギリシャ風マリネを添えて	

Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス

<i>Japanese classic beef curry and rice カレーライス【ビーフ】</i>	3,150
<i>Japanese classic curry and rice with your choice of chicken or vegetables カレーライス【チキン・野菜】</i>	2,690

(V) VEGETARIAN FOOD (G) GLUTEN-FREE

Vegan & Gluten-free menu

ヴィーガン&グルテンフリーメニュー

(V) (G) Hummus and falafel	1,670
(V) (G) フムスとファラフェル ヒヨコ豆を2種類の調理法で	
(V) (G) Bean curd cannelloni in soy milk and cauliflower sauce	1,670
(V) (G) 湯葉のカネロニ 豆乳とカリフラワーのベシャメルソース	
(V) (G) Rice flour and corn spaghetti with basil sauce and sautéed Porcini mushroom	2,220
(V) (G) ポルチーニのソテー バジルソースのスペゲッティーニ	
(V) (G) Rice flour fusilli and quinoa in warm salad with carrot and ginger dressing	2,220
(V) (G) 米粉のフジッリ、キヌア、カラフル野菜の温サラダ キャロットジンジャードレッシング	

Pasta/パスタ

<i>Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce</i>	2,780
赤座海老と魚介のパスタ トマト または バジルソース	
<i>Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables</i>	2,780
パンチェッタとアスパラガス、茸のペペロンチーノ	
<i>Chef's fresh pasta</i>	2,960
シェフのおすすめ生パスタ	
<i>Homemade Chiratta with clam cabbage garlic oil and chili pepper</i>	3,200
準利と筍・茎の花キャベツの椿オイルパスタ	

Fish/魚料理

<i>Today's recommended fish dish</i>	2,690
本日のおすすめ魚料理	
<i>Steamed golden threadfin bream with leek and fennel in orange and mint sauce</i>	
イトヨリ鯛の白ワイン蒸し	2,590
ポワローとフヌイユのエチュベ オレンジとミントの泡ソース	

Grilled lobster with

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	
<u>Meat/肉料理</u>	
<i>Roasted Japanese chicken with gravy sauce</i>	2,590
国産若鶏のロースト グレービーソース	
<i>Stewed beef and beetroot with sour cream</i>	3,520
牛肉とビーツの煮込み ボルシチ風 サワークリーム添え	
<i>Grilled Australian lamb chop</i>	4,810
オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル	
<i>Grilled Australian beef sirloin steak (180g)</i>	5,190
オーストラリア産 牛サーロインのグリル (180g)	

(V) VEGETARIAN FOOD (G) GLUTEN-FREE

Superior set

Additional 1,100 yen charge
Dessert of the month accompanied by select coffee or tea

+1,100

Deluxe set
デラックスセット

Additional 2,200 yen charge
Field greens in French dressing, soup of the day
Dessert of the month accompanied by select coffee or tea

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100%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、ご家族や友人とご一緒に婚礼・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。

- 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、ハフランにてご了解ください。

 - 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
 - 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
 - ご注文もしくは喫食（バイキング等）の際、上記をご勘察のうえ、最終的なご判断をお願いします