

*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ヤメルソース

*Rice flour and corn spagettini with basil sauce and sauteed boletus*

ポルチーニのソテー  
バジルソースのスパゲッティーニ

*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 Dressing

*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ーレ

*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ュー

*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ーレ

*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: +2,310 yen】

*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

*Soup of the day*  
本日のスープ

*Fish of the day*  
本日のお魚のポワレ

*Dessert of the day*  
ペストリーシェフおすすめの  
今月のデザート

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

3,240

### 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ーレ  
【変更 Change: +460 yen】

#### 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: +930 yen / 追加 Add: +2,310 yen】

| Appetizers/前菜   | Small | Regular |
|---|-------|---------|
| Seafood salad<br>シーフードサラダ   | 1,200 | 2,040   |
| Traditional caesar salad<br>Available with chicken, shrimp or plain<br>シーザーサラダ<br>「チキン、シュリンプ または プレーン」  | 930   | 1,670   |
| Marinated tuna, broccoli and quinoa salad with truffle-flavored lily root puree<br>マグロのハーブマリネとブロッコリー、キヌアのサラダ<br>トリュフの香る百合根のピューレ                                   |       | 1,670   |
| Colorful radish salad served with three kinds of condiments:<br>perilla dressing, basil sauce and anchovy<br>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                         |       | 1,800   |
| Combination platterProsciutto, chorizo, Pâté de champagne,<br>and carrot salad with apricot sauce<br>シャルキュトリーの盛り合わせ<br>プロシュート、チョリソー、パテ ド カンパーニュ<br>野菜のマリネとキャロットラペ |       | 2,960   |
| (V) (G) Herb-marinated vegetables and mozzarella cheese<br>with balsamic vinegar<br>(V) (G) 香草香る野菜のマリネとモッツアレラチーズ<br>バルサミコソース                                      |       | 2,500   |

| Soup/スープ  | Small | Regular |
|---|-------|---------|
| Soup of the day<br>本日のスープ   | 740   | 1,200   |
| Lobster clear soup with scallop quenelle<br>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 | 930   | 1,480   |

| Sandwiches and Hamburgers/<br>サンドウィッチ・ハンバーガー   |       |
|--|-------|
| (V) Ricotta cheese, herb, tomato and zucchini sandwich<br>Add shrimp +500 yen<br>(V) ベジタリアンサンドウィッチ<br>+500円でエビをご追加いただけます。  | 2,220 |
| Clubhouse sandwich<br>クラブハウスサンドウィッチ  | 2,410 |
| Seasonal fishburger with homemade tartar sauce<br>椿オイルでマリネした真鯛のフィッシュバーガー<br>特製タルタルとともに   | 3,500 |
| The bistro original Japanese beef hamburger<br>In truffle-flavored Hollandaise sauce, with Greek marinated vegetables<br>ザ・ビストロ ザ・バーガー 〈国産牛〉<br>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 | 3,520 |

| Curry selections/ザ・ビストロ特製カレーライス  |       |
|--|-------|
| Japanese classic beef curry and rice<br>カレーライス【ビーフ】  | 3,150 |
| Japanese classic curry and rice<br>with your choice of chicken or vegetables<br>カレーライス【チキン、野菜】 | 2,690 |

(V)⇒VEGETARIAN FOOD      (G)⇒GLUTEN-FREE

| Vegan & Gluten-free menu<br>ヴィーガン&グルテンフリーメニュー  |       |
|--|-------|
| (V) (G) Hummus and falafel<br>(V) (G) フムスとファラフェル<br>ヒヨコ豆を2種類の調理法で  | 1,670 |
| (V) (G) Bean curd cannelloni in soy milk and cauliflower sauce<br>(V) (G) 湯葉のカネロニ<br>豆乳とカリフラワーのベシヤメルソース  | 1,670 |
| (V) (G) Rice flour and corn spaggettini with<br>basil sauce and sautéed Porcini mushroom<br>(V) (G) ポルチーニのソテー<br>バジルソースのスパゲッティーニ                 | 2,220 |
| (V) (G) Rice flour fusilli and quinoa in warm salad with<br>carrot and ginger dressing<br>(V) (G) 米粉のフジッリ、キヌア、カラフル野菜の温サラダ<br>キャロットジンジャー Dressing | 2,220 |
| Pasta/パスタ  |       |
| Spaghetti with seafood with your choice of tomato or basil sauce<br>赤座海老と魚介のパスタ<br>トマト または バジルソース  | 2,780 |
| Pasta with garlic and chili pepper, pancetta mushrooms and vegetables<br>パンチェッタとアスパラガス、茸のペペロンチーノ   | 2,780 |
| Chef's fresh pasta<br>シェフのおすすめ生パスタ   | 2,960 |
| Homemade Chiratta with clam cabbage garlic oil and chili pepper<br>浅利と筍・菜の花キャベツの椿オイルパスタ  | 3,200 |

| Fish/魚料理   |       |
|--|-------|
| Today's recommended fish dish<br>本日のおすすめ魚料理  | 2,690 |
| Steamed golden threadfin bream with leek and fennel in orange and mint sauce<br>イトヨリ鯛の白ワイン蒸し<br>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 | 2,590 |
| Grilled lobster with shellfish sauce served with mashed potato<br>オマールエビのグリル<br>マッシュポテト添え アメリケーヌソース                          | 4,260 |

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

|  |
|--|
| Superior set<br>スーペリアセット   |
| Additional 1,100 yen charge<br>Dessert of the month accompanied by select coffee or tea<br>今月のデザート、コーヒー または 紅茶 |
| +1,100   |

|   |
|---|
| Deluxe set<br>デラックスセット  |
| Additional 2,200 yen charge<br>Field greens in French dressing, soup of the day<br>Dessert of the month accompanied by select coffee or tea<br>フィールドグリーンサラダ 本日のスープ<br>今月のデザート、コーヒー または 紅茶 |
| +2,200  |

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

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