

les fleurs 花の宴

Marinated sea bream and beetroot salad, crispy uncured ham with truffle vinaigrette
桜鯛のカルパッチョとビーツのサラダ仕立て
生ハムのクルスティアン トリュフのビネグレット

Salmon, turnip and bacon clam chowder
サーモンと蕪、ベーコンのクラムチャウダー

Choice of Main plate

メインプレート (下記よりお選びください)

- *Stewed tender pork belly in honey and white wine with braised spring cabbage*
蜂蜜と白ワインで柔らかく煮込んだ豚バラ肉 春キャベツのプレゼ添え
- *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スの網焼き 200g 【+14,500yen】

Strawberry milk pudding and Earl Grey sherbet
苺のブランマンジェとアールグレイのソルベ

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

5,700

Optional extra fish dish for an additional charge of 2,400 yen
+2,400 円で魚料理をご追加いただけます。

- *Steamed threadfin bream, onion puree and broccoli flavored with cherry blossom leaves*
イトヨリのヴァプール
滑らかな新玉葱のピューレとブロッコリー桜の葉のエッセンス

Special Menu 極上の逸品

*THE BISTRO 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スの網焼き (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 and Soup/前菜・スープ

(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。		

Marinated sea bream and beetroot salad, crispy uncured ham with truffle vinaigrette 桜鯛のカルパッチョとビーツのサラダ仕立て 生ハムのクルスティアン トリュフのビネグレット	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
-----------------------------------	-------

~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

Salmon, turnip and bacon clam chowder	Small	1,100
サーモンと蕪、ベーコンのクラムチャウダー	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 +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	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〉 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 threadfin bream, onion puree and broccoli flavored with cherry blossom leaves イトヨリのヴァプール 滑らかな新玉葱のピュレとブロッコリー 桜の葉のエッセンス	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
Stewed tender pork belly in honey and white wine with braised spring cabbage 蜂蜜と白ワインで柔らかく煮込んだ豚バラ肉 春キャベツのプレゼ添え	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 beef sirloin steak 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 dressing	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