ARK HILLS CLUB

有田

～駿河、遠江の美味～

十二、〇〇〇円→六、〇〇〇円

厳選食材　駿河湾『太刀魚』

先付　花山葵出し醤油漬け
お椀　とろろ汁
造り　鮪、小肌、赤烏賊
焼物　太刀魚塩焼き
酒肴　・たたみ鰯
・山葵漬け
・黒はんぺん
・葉生姜
寿司　中トロ、鰹、方々、金目鯛昆布〆
鯵、かます、鮑
生しらすの小丼
留椀　浜名湖「生海苔」の味噌汁など週替り
水菓子　本日のアイスクリーム又はシャーベット

"ARITA"

Amuse-bouche	Marinated *Hana-wasabi*
Seasonal Dish	Clear Soup with Grated Yam
Fresh Sashimi	Tuna, Gizzard Shad, Neon Flying Squid
Salt-Grilled Dish	Cutlass Fish
Culinary Delicacies	Dried Sardine Sheet
	Marinated *Wasabi*
	Black *Hanpen*
	Spring Ginger
Sushi	Medium Fatty Tuna, Bonito, Sea Robin
	Alfonsino marinated with Kelp, Horse Mackerel, Barracuda, Abalone
	Small *Domburi* Bowl of Vinegared Rice topped with Baby Sardine
Soup of the Week	Miso Soup with Fresh Laver and etc.
Dessert	Today's Ice Cream or Sherbet

~~¥12,000~~ → ¥6,000

寿司カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております
また、メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Sushi Counter “Ladies Lunch”
寿司カウンター　昼宴　卯月
平成31年4月30日～平成31年5月4日

ARK HILLS CLUB

セクレタリーズメニュー　ディナー

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

先付　新取菜とあおさのお浸し
お椀　とろろ汁
造り　鮪、真鯛、小肌
焼物　太刀魚塩焼き
寿司　中トロ、縞鯵、鰯、青利烏賊
平貝、白海老、ずわい蟹
うに、いくらの小丼
留椀　ぼたん海老の味噌汁　など
水菓子　本日のアイスクリーム
又はシャーベット

Special Course for Secretaries Menu

～Dinner Menu～

*Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a Dinner for one person will be free.

Amuse-bouche	Marinated *Shintorina* and Sea Lettuce
Soup	Clear Soup with Grated Yam
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream, Gizzard Shad
Salt-Grilled Dish	Cutlass Fish
Sushi	Medium Fatty, Striped Jack, Sardine, Squid, Giant Clam Japanese Glass Shrimp, *Zuwai* Crab Small *Domburi* Bowl of Vinegared Rice topped with Sea Urchin and Salmon Roe
Soup of the Week	Miso Soup with *Botan* Prawn and etc.
Dessert	Today’s Ice Cream or Sherbet Coffee or Tea

¥7,800

上記金額には消費税と10%のサービス料が含まれております
メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます

The Price above includes consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

ARK HILLS CLUB

Tomatoes	¥800
Escalloped Big *Shiitake* Mushroom	1,000
Solt-Boild Broad bean	1,000
Firefly Squid with Vinegar and *Miso* Sauce	1,200
Seard Seasoned Cod Roe	1,200
Dried Sardine Sheet	1,200
Salt-Grilled Cutlass Fish	2,000
Three kinds of Fresh Sashimi	3,000~

Sushi Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.