

Lunch Menu for September 2010
(September 1 until October 2)
Continental Dining Room

HILLS Lunch

ヒルズランチ

“Yoshoku” (nostalgic Western-style Japanese Cuisine)
“日本の洋食”

Potato Salad
ポテトサラダ

Choice of :

Spaghetti with Vegetables and Tomato Sauce
スパゲッティ “ナポリタン”

Hashed Beef and Mushroom Rice
森の茸とビーフのハヤシライス

Taraba Crab Cream Croquette with Tomato Sauce
タラバガニクリームコロッケ トマトソース添え

Croque Monsieur with French Fries
クロックムッシュ フレンチフライと共に

Sherbet with Petit Fruits
シャーベットとプチフルーツ

Coffee
コーヒー

¥1,890

Lunch Menu A

ランチ A

Choice of :

Smoked Salmon, Chives and Mascarpone Cheese with Citrus Dressing
オーシャンズモークサーモンと浅葱・マスカルポーネチーズ 柑橘風味

or または

Pumpkin Potage Soup
カボチャのポタージュ

Choice of :

Fish of the Day, Chef's Recommendation
シェフおすすめの鮮魚料理

or または

Grilled Herb Chicken with Rosemary and Roasted Potato
大山産ハーブチキンのグリル ディアブルスタイル
ローズマリーのローストポテト添え

Maple Pudding

メイプル風味のなめらかプディング

Coffee
コーヒー

¥2,940

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

Lunch Menu for September 2010
(September 1 until October 2)
Continental Dining Room

Lunch Menu B
ランチ B

Bacon and Gizzard Salad with Mustard Dressing
ベーコンと砂肝のリヨン風サラダ マスタードドレッシング

Pumpkin Potage Soup
カボチャのポタージュ

Choice of :

Salmon Meuniere with Cornmeal and Tartar Sauce
サーモンムニエル コーンミール風味 タルタルソース

or または

Veal Cutlet with Polenta, Tomato and Olive Sauce
仔牛のカツレツ ミラノ風 ポレンタ添え 完熟トマトのケッカソース

Orange Savarin
サバランオレンジ

Coffee
コーヒー

¥3,990

Lunch Menu C
ランチ C

Scallop Tartar with Shallot and Baby Leaf Salad
帆立貝のタルタル仕立て エシャロット風味 ベビーリーフサラダ添え

Pumpkin Potage Soup
カボチャのポタージュ

Pan-fried Sea Bass with Fennel Puree and Saffron Sauce
近海スズキのポワレ フヌイユのピューレ添え サフランソース

Grilled Japanese Beef Sirloin with Eggplant Comport
栃木産霜降高原牛ロースのグリル
茄子のコンポート カフェ・ド・パリ風

Dessert Ensemble
デザートアンサンブル

Coffee
コーヒー

¥5,250

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

A la Carte Menu for September 2010
(September 1 until October 2)
Continental Dining Room

Appetizers

Prosciutto and Mozzarella Cheese Salad with Parmesan Cheese ブレザオラ(半生ハム)とモッツアレラチーズのサラダ パルメザン風味	¥1,785
Bacon and Gizzard Salad with Mustard Dressing ベーコンと砂肝のリヨン風サラダ マスタードドレッシング	¥1,890
Caesar Salad with Parma Prosciutto and Poached Egg シーザーサラダ パルマ産生ハムとポーチドエッグを添えて	¥2,310
Antipasto Misto アンティパストの盛り合わせ	¥2,940
Pan-fried Foie Gras and Corn Mousse with Port Wine Sauce フォアグラのポワレ トウモロコシのムース ポルトソース	¥3,360
Smoked Tuna and Pickled Autumn Vegetables with Curry Flavor 本鮪の軽いスモーク 秋野菜のカレー風味のピクルス仕立て	¥3,675

Soups

Mushroom Cream Soup, Cappuccino-style マッシュルームのクリームスープ カプチーノスタイル	¥1,890
Minestrone with Basil ミネストローネ バジルの香り	¥1,995

Pasta & Risotto

Spaghetti Peperoncino with Anchovy and Seasonal Vegetables 季節の野菜とアンチョビのペペロンチーノ	¥1,995
Penne with Porcini Mushroom, Ham and Tomato Cream Sauce with Parmesan Cheese ボルチーニとハムのトマトクリームペンネ パルメザンの香り	¥2,100
Parmigiano Cheese Risotto with Black Olive, Bacon and Basil 黒オリーブとベーコンのバジル風味パルミジャーノリゾット	¥2,100

Seafood

Fish of the Day, Chef's Recommendation シェフおすすめの鮮魚料理	¥2,940
Pan-fried Sea Bass with Fennel Puree and Saffron Sauce 近海スズキのポワレ フヌイユのピューレ添え サフランソース	¥2,940
Sole, Spinach and White Fish Mousseline with Lemon Sauce 舌平目・ホウレン草と白身魚のムースリヌ タンバル仕立て レモン風味ソース	¥3,150

Meat

Grilled Herb Chicken with Rosemary and Roasted Potato 大山産ハーブチキンのグリル ディアブルスタイル ローズマリーのローストポテト添え	¥2,310
Veal Cutlet with Polenta, Tomato and Olive Sauce 仔牛のカツレツ ミラノ風 ポレンタと完熟トマトのケッカソース	¥3,570
Pan-fried Lamb Loin with Thyme, Onion Confit and Sherry Vinegar 仔羊骨付き背肉のポワレ シエリービネガーを利かせたオニオンコンフィとタイムの香り	¥4,725
Roast Japanese Beef Tenderloin with Red Wine Sauce Mushroom Duxelles and Potato Galette 黒毛和牛フィレ肉ロースト マッシュルームのデュクセルとじゃが芋のガレット添え 赤ワインの香り	¥6,300

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

Continental Dining Room "Ladies Lunch"
コンチネンタルダイニング レディースランチ

available from September 1, 2010 until October 2, 2010
2010年9月1日 ~ 2010年10月2日

Menu

Aperitif or Soft Drink

お好みの食前酒またはソフトドリンクと一緒に

Scallop Tartar with Shallot and Baby Leaf Salad

帆立貝のタルタル仕立て エシャロット風味 ベビーリーフサラダ添え

Pumpkin Potage Soup

カボチャのポタージュ

Sole, Spinach and White Fish Mousseline with Lemon Sauce

舌平目・ホウレン草と白身魚のムースリヌ タンバル仕立て レモン風味ソース

Pan-fried Lamb Loin, Onion Confit with Sherry Vinegar and Thyme

仔羊骨付き背肉のポワレ

シェリービネガーを利かせたオニオンコンフィとタイムの香り

Dessert "Patissier Special"

クラブパテシエのスペシャリテ

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥5,000