

Lunch Menu for October 2010
(October 4 until October 31)
Continental Dining Room

HILLS Lunch
ヒルズランチ

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

Apple Salad and Walnuts
林檎のサラダ くるみ添え

Choice of :

Spaghetti Meat Sauce
洋食屋さんのスパゲッティミートソース

Beef Stew with Red Wine
ビーフシチュー 赤ワイン風味

Ham and Cheese Sandwich
ハムとチーズのミックスサンドイッチ

Curried Rice with Chicken and Sausage
チキンとソーセージのドライカレー

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 :

Marinated Smoked Salmon with Citrus Dressing
オーシャンズモークサーモンのマリネ 柑橘風味ドレッシング

or または

Burdock Root Potage Soup
牛蒡のポタージュ

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 Chicken Fillet and Mustard Sauce with *Satoimo* Taro and Oyster Mushrooms
鶏ササミのグリル マスタードソース
里芋とヒラタケのソテーを添えて

Grape Trifle
ぶどうのトライフル

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 October 2010
(October 4 until October 31)
Continental Dining Room

Lunch Menu B
ランチ B

Caesar Salad with Mortadella Ham and Garlic Toast
シーザーサラダモルタデラハムとガーリックトースト添え

Burdock Root Potage Soup
牛蒡のポタージュ

Choice of :

Pan-fried Salmon and Lemon Butter Sauce with Tapenade and Semi-dried Tomato
秋鮭のポワレ レモンバターソース タブナードとセミドライトマトと共に

or または

Veal Cutlet with Salad
仔牛のカツレツ ミラノ風 サラダ添え

Tarte Tatin
紅玉のタルトタタン

Coffee
コーヒー

¥3,990

Lunch Menu C
ランチ C

Oven-grilled Vegetables and Iberico Pork
有機野菜のオープン焼き モザイク仕立て イベリコ豚を添えて

Burdock Root Potage Soup
牛蒡のポタージュ

Pan-fried Sea Bream with Girolles Mushroom Caviar and Ginger Sauce
三重産お茶葉鯛のポワレ 生姜風味のキャビアソース ジロール茸と共に

Veal and Gruyere Cheese Pie with Madeira Wine Sauce
仔牛ロース肉とグリエールチーズのパイ包み焼
マデラワインソース

Dessert Ensemble
本日のおすすめデザート

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 October 2010
(October 4 until October 31)
Continental Dining Room

Appetizers

Caesar Salad with Mortadella Ham and Garlic Toast シーザーサラダモルタデラハムとガーリックトースト	¥2,100
Marinated Smoked Salmon and Scallops with Shallot and Vinegar Dressing and Salmon Roe オーシャントラウトサーモンのスモークと帆立貝のマリネ グルマンドドレッシングとミニイクラを添えて	¥2,310
Fresh Truffle and Grilled Matsutake Mushroom Salad with Lime フレッシュ秋トリュフと松茸のグリルのサラダ仕立て ライム風味	¥2,730
Antipasto Misto アンティパストの盛り合わせ	¥2,940
Pan-fried Foie Gras with Duck Jus and Almand Muscat and White Port Wine フォアグラのポワレ アーモンドを加えた鴨のジュ 白ポルト風味のマスカットを添えて	¥3,360
Marinated Abalone and Seafood Salad with Salmon Roe and Caviar 活鮑の入った海の幸のサラダ仕立て イクラとオセトラキャビアを散りばめて	¥3,780

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	¥1,890

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	¥1,890
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
Parmesan Cheese Risotto with Black Olive, Bacon and Basil パルミジャーノリゾット 黒オリーブとベーコンのバジル風味	¥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 Bream with Girolles Mushroom, Caviar and Ginger Sauce 三重産お茶葉鯛のポワレ生姜風味のキャビアソース ジョール茸と共に	¥2,940
Pan-fried Japanese Rockfish and Abalone, Shiromaitake Mushrooms and Bourguignonne Sauce カサゴと蝦夷鮑のポワレ ブルギニオンソース 白舞茸のバター焼き添え	¥3,360

Meat

Grilled Chicken Fillet and Mustard Sauce with Satoimo Taro and Oyster Mushrooms 鶏ササミのグリル マスタードソース 里芋とヒラタケのソテーを添えて	¥2,100
Veal Cutlet with Salad 仔牛のカツレツ ミラノ風 サラダ添え	¥3,570
Roast Duck and Truffle Sauce with Potato, Shiitake and Chestnuts シャラン産鴨のロースト トリュフソース ジャガ芋と椎茸のガトー仕立て フランス産の栗を添えて	¥4,620
Grilled Yonezawa Beef Sirloin with Bordelaise Sauce Oven-grilled Shiitake, Pumpkin and Herb Salad 山形産米沢牛ロース肉のグリル ボルドレーズソース 生椎茸と南瓜のオープン焼きとハーブサラダ添え	¥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 October 4, 2010 until October 31, 2010
2010年10月4日 ~ 2010年10月31日

Menu

Aperitif or Soft Drink

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

Oven-grilled Vegetables and Iberico Pork

有機野菜のオーブン焼き モザイク仕立て イベリコ豚を添えて

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

Pan-fried Flounder with Champagne Sauce

Sauteed Morille and Girolles Mushrooms

平目の香草パン粉焼き シャンパンソース
フランス産モリーユ茸とジロール茸のソテーと共に

Veal and Gruyere Cheese Pie with Mudeira Wine Sauce

仔牛ロース肉とグリエールチーズのパイ包み焼き マデラワインソース

Dessert "Patissier Special"

クラブパティシエのスペシャルティ

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥5,000