

Saturday Prefix Menu

土曜日限定 プリフィックスメニュー

Two Course Meal / 2皿コース

Appetizer or Soup, Fish or Meat, Dessert and Coffee
前菜 又は スープ・魚料理 又は 肉料理・デザートとコーヒー

¥2,940

Three Course Meal / 3皿コース

Appetizer or Soup, Fish, Meat, Dessert and Coffee
前菜 又は スープ・魚料理・肉料理・デザートとコーヒー

¥3,990

Appetizer

Prosciutto and Tomato Salad with Caesar Dressing

生ハムとトマトのサラダ シーザードレッシング

Mountain Vegetable Bennie with Balsamic Sauce

3種の山菜ベニエ 白バルサミコ酢の香り

Quail Confit with Vanilla and Champagne Sauce

鶉のコンフィーサラダ バニラ風味のシャンパンビネガー

Chilled Seafood Salad and Tomato Sauce

冷製魚介のサラダ トマトソース

Crabmeat and Avocado Salad

毛蟹とアヴォカドのサラダ仕立て

Soup

Cauliflower Potage

カリフラワーのクリームポタージュ

Seafood

Sautéed Sailfin Poacher with Cabbage and Red Wine Butter Sauce

余市産八角ソテー キャベツブレゼと赤ワインバターソース

Pan-fried John Dory with Vegetables and Butter Sauce

的鯛ポワレ ブールブランソース 彩り野菜添え

Steamed Cod Fish and Cod Milt Frit, Brandade, Vegetables and Green Butter Sauce

函館産真鱈ヴァープール 白子のフリット グリーンバターソース ブランダードと温野菜添え

Bouillabaisse

北海道海の幸ブイヤベース

Meat

Veal Cutlet with Salad

仔牛カツレツ ミラノ風 サラダ添え

Roast Duck and Vegetables with Jus

滝川産合鴨(スノーホワイトチェリバレー) 胸肉ロースト 軽いジュと冬野菜添え

Cassoulet with Lavender Pork and Navy Beans

カスレ 富良野産ラベンダーポークと白インゲン豆の田舎風煮込み

Roast Challandaise Duck with Vegetables and Orange Sauce

シャラン産鴨胸肉ロースト オレンジソース 南瓜と冬野菜添え

Grilled Japanese Beef Sirloin with Inca Potato, Young Onion and Madeira Wine Sauce (+ ¥1,050)

国産黒毛牛ロース肉グリル マデラソース インカのめざめ、葉玉葱と共に

Hills Lunch

ヒルズランチ

“Yoshoku” (Nostalgic Western-style Japanese Cuisine)

“日本の洋食”

Soba Buckwheat Grain and Soba Buckwheat Sprout Salad

蕎麦米と蕎麦の芽サラダ

Choice of : お選び下さい

A) Potato Croquette

十勝産男爵芋十割コロッケ

B) Curry flavored Soup and Vegetables

たっぷり野菜の札幌スープカレー

C) Teriyaki Chicken Sandwich

照り焼きチキンサンドイッチ

D) Spaghetti Carbonara

スパゲッティ カルボナーラ

Sherbet with Petit Fruits

シャーベットとプチフルーツ

Coffee

コーヒー

¥1,890

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

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

(Half-portion)
ハーフポーション

Appetizers

Prosciutto and Tomato Salad with Caesar Dressing 生ハムとトマトのサラダ シーザードレッシング	¥1,890	¥1,260
Mountain Vegetable Bennie with Balsamic Sauce 3種の山菜ベニエ 白バルサミコ酢の香り	¥2,100	¥1,260
Quail Confit with Vanilla and Champagne Sauce 鶉のコンフィーサラダ バニラ風味のシャンパンビネガー	¥2,310	¥1,470
Chilled Seafood Salad and Tomato Sauce 冷製魚介のサラダ トマトソース	¥2,730	¥1,890
Crabmeat and Avocado Salad 毛蟹とアヴォカドのサラダ仕立て	¥2,940	¥1,890

Soup

Cauliflower Potage カリフラワーのクリームポタージュ	¥1,470	¥840
--	--------	------

Pasta

Spaghetti Peperoncino with Seasonal Vegetables 季節野菜のペペロンチーノ	¥1,890	¥1,260
Spaghetti Carbonara スパゲッティ カルボナーラ	¥2,100	¥1,470

Seafood

Sautéed Sailfin Poacher with Cabbage and Red Wine Butter Sauce 余市産八角ソテー キャベツブレゼと赤ワインバターソース	¥2,940	¥1,890
Pan-fried John Dory with Vegetables and Butter Sauce 的鯛ポワレ ブールブランソース 彩り野菜添え	¥3,150	¥1,890
Steamed Cod Fish and Cod Milt Frit, Brandade, Vegetables and Green Butter Sauce 函館産真鱈ヴァーブール 白子のフリット グリーンバターソース ブランダードと温野菜添え	¥3,360	¥2,100
Bouillabaisse 北海道海の幸ブイヤベース	¥3,570	¥2,310

Meat

Veal Cutlet with Salad 仔牛カツレツ ミラノ風 サラダ添え	¥2,940	¥1,890
Roast Duck and Vegetables with Jus 滝川産合鴨(スノーホワイトチェリバレー) 胸肉ロースト 軽いジュと冬野菜添え	¥3,150	¥1,890
Cassoulet with Lavender Pork and Navy Beans カスレ 富良野産ラベンダーポークと白インゲン豆の田舎風煮込み	¥3,360	¥2,100
Roast Challandaise Duck with Vegetables and Orange Sauce シャラン産鴨胸肉ロースト オレンジソース 南瓜と冬野菜添え	¥4,410	
Grilled Japanese Beef Sirloin with Inca Potato, Young Onion and Madeira Wine Sauce 国産黒毛牛ロース肉グリル マデラソース インカのみぎめ、葉玉葱と共に	¥4,830	¥3,150

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

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。

available from February 1, 2012 until February 29, 2012
2012年2月1日 ~ 2012年2月29日

*Please note that reservations for the following menu are required at last three days in advance.
3日前までのご予約をお願い致します。

Ladies Lunch
レディースランチ

《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

Chilled Seafood Salad and Tomato Sauce

冷製魚介のサラダ トマトソース

Cauliflower Potage

カリフラワーのクリームポタージュ

Steamed Cod Fish and Cod Milt Fritter

Brandade, Vegetables and Green Butter Sauce

真鱈ヴァープール 白子のフリット

グリーンバターソース ブランダードと温野菜添え

Grilled New Zealand Beef Tenderloin with Wild Rice Pilaf, Rosemary and Ginger

ニュージーランド産牛フィレ肉グリル 黒米のピラフ ローズマリーと生姜風味

Dessert "Patisserie Special"

クラブパテシエスペシャルテ

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥5,000

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

The above price includes 5% consumption tax and 10% service charge.

上記金額には消費税5%及びサービス料10%が含まれます。