

Bistro Menu

ビストロメニュー
～ノルマンディー・ブルターニュ～

Lunch A

Fish and Boiled Egg Salad
ブルターニュ風白身魚とゆで卵のサラダ

Choice of: お選び下さい

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

or または

Chicken with Spring Vegetables and Diable Sauce
新潟 蒲原産“越の鶏”腿肉のディアブル 春野菜添え

Dessert of the Day and Coffee
本日のおすすめデザートとコーヒー

¥2,940

Lunch B

Gougère with Angel Prawn Cocktail Salad
グージェール 天使海老のカクテルサラダと共に

Okra and Broccoli Soup
オクラとブロッコリーの野菜スープ

Choice of: お選び下さい

Sole Bonne Femme
ソール ボンファム

or または

Braised Pork with Onion and White Wine Sauce
豚スネ肉のブレゼ 玉ネギと白ワインソース

Dessert of the Day and Coffee
本日のおすすめデザートとコーヒー

¥3,990

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。

Hills Lunch

ヒルズランチ

“Yoshoku” (Nostalgic Western-style Japanese Cuisine)

“日本の洋食”

Green Pea and Lettuce Salad

グリーンピースとレタスのサラダ プチポワフランセーズ風

Choice of: お選び下さい

A) Cabbage Rolls with Tomato

トマト煮込みのロールキャベツ

B) Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドイッチ

C) Spaghetti Arrabbiata

スパゲティー・アラビアータ

D) Seafood Pilaf with Prawn, Squid and Scallops

海老、烏賊、帆立貝のシーフードピラフ

Sherbet with Petit Fruits and Coffee

シャーベットとプチフルーツ、コーヒー

¥1,890

Chef's Special Lunch

シェフおすすめランチ

Marinated Sardines

いわしのオイルマリネ

Pan-fried Snapper with Vegetables and Sweet Ginger Sauce

小笠原産尾長鯛ポワレ 甘生姜ソース 季節野菜と共に

Roast New Zealand Beef Sirloin with Watercress Salad and Wasabi Sauce

Unlimited portion—just order as much as you care to eat!

お好みの枚数をお選びいただけます。

ニュージーランド産牛ロースのローストビーフ

山葵ソースとクレソンサラダ

Dessert of the Day and Coffee

本日のおすすめデザートとコーヒー

¥5,250

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

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	¥1,890	¥1,260
Fish and Boiled Egg Salad 白身魚とゆで卵のサラダ	¥2,100	¥1,260
Gougère with Angel Prawn Cocktail Salad グージュール 天使海老のカクテルサラダと共に	¥2,310	¥1,470
Marinated Sardines いわしのオイルマリネ	¥2,730	¥1,890
Petite Turban Shell and Shellfish Pintxos with Salad 姫サザエとつぶ貝ピンチョス 彩りサラダ添え	¥2,940	¥1,890

Soup

Okra and Broccoli Soup オクラとブロッコリーの野菜スープ	¥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 Arrabbiata スパゲッティ アラビアータ	¥2,100	¥1,470

Seafood

Conger Eel Fritter with Port Wine Sauce Mizuna Green, Saffron Risotto, and Arugula 穴子のフリット ポルトソース 水菜のサフランリゾットとルッコラ	¥2,940	¥1,890
Sole Bonne Femme ソール ボンファム	¥3,150	¥1,890
Pan-fried Stonefish with Green Pea Butter Sauce Braised Onion, Potato and Cider オコゼのポワレ グリーンピース入りバターソース 玉葱とポテトのシードル煮込み添え	¥3,360	¥2,100
Grilled Tuna with Sherry Vinegar and Caper Sauce マグロ頬肉のグリル シェリービネガー風味のケッパーソース	¥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
Chicken with Spring Vegetables and Diabla Sauce 新潟 蒲原産“越の鶏”腿肉のディアブル 春野菜添え	¥3,150	¥1,890
Braised Pork with Onion and White Wine Sauce 豚スネ肉のブレゼ 玉ネギと白ワインソース	¥3,360	¥2,100
Roast Lamb with Navy Bean and Tomato 仔羊背肉ロースト 白隠元豆のトマト煮と共に	¥4,410	
Roast “Miyazaki Beef” and Jus with Galette 宮崎牛ローストビーフ 軽いジューとそば粉のガレット	¥6,300	

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 March 1, 2012 until March 31, 2012
2012年3月1日 ~ 2012年3月31日

*Please note that reservations for the following menu are required at least 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

Gougère with Angel Prawn Cocktail Salad

グージュール 天使海老のカクテルサラダと共に

Okra and Broccoli Soup

オクラとブロッコリーの野菜スープ

**Pan-fried Stonefish with Green Pea Butter Sauce
Braised Onion, Potato and Cider**

オコゼのポワレ グリーンピース入りバターソース
玉葱とポテトのシードル煮込み添え

Roast New Zealand Beef Sirloin with Watercress Salad and Wasabi Sauce
ニュージーランド産牛ロースのローストビーフ 山葵ソースとクレソンサラダ

Dessert "Pâtissier Special"

クラブパティシエスペシャルテ

Coffee or Tea or Herb Tea

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティー

¥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。