

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

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

Fish and Boiled Egg Salad

白身魚とゆで卵のサラダ

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

Marinated Sardines

いわしのオイルマリネ

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

Soups

Okra and Broccoli Soup

オクラとブロッコリーの野菜スープ

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

Sole Bonne Femme

ソール ボンファム

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

Grilled Tuna with Sherry Vinegar and Capers 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

Meat

Veal Cutlet with Salad

仔牛カツレツ ミラノ風 サラダ添え

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

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

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

Roast “Miyazaki Beef” and Jus with Galette (+¥1,050)

宮崎牛ローストビーフ 軽いジューとそば粉のガレット

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

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

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 グージェール 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 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ご一緒に

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。