

Hills Lunch

ヒルズランチ

“Yoshoku” (Nostalgic Western-style Japanese Cuisine)

“日本の洋食”

Choice of : お選び下さい

Celeriac and Walnut Salad, Rémoulade Sauce

セロリラヴとくるみのサラダ レムラードソース

or 又は

Nagasaki Potato “Vichyssoise”

長崎のジャガイモで作ったヴィシソワーズ

Choice of : お選び下さい

A) Deep-fried Horse Mackerel, Tartar Sauce

さくさく鱈フライとタルタルソース

B) Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドウィッチ

C) Chilled Capellini with Tomato, Prawn and Basil

海老とトマトの冷製カッペリーニ バジル風味

D) Curry Rice with Seasonal Vegetables

夏野菜たっぷりのベジタブルカレー

Sherbet with Petit Fruits

シャーベットとプチフルーツ

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥1,890

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。

Bistro Menu

ビストロメニュー

Lunch A

Carrot and Bacon Quiche with Salad
人参とベーコンのキッシュ サラダ添え

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 又は

“Cordon Bleu” Panko-crusted *Shonai* Herb-chicken, Mustard Sauce
庄内ハーブ鶏胸肉のパン粉焼き“コルドンブルー” マスタードソース

Dessert of the Day
本日のおすすめデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥2,940

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.
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 subjected to 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。

Bistro Menu

ビストロメニュー

Lunch B

Marinated Horse Mackerel, Cucumber, Tomato and Brown Seaweeds Salad

長崎鹿島産真鯨のマリネ 胡瓜、トマト、ワカメのサラダ添え

Nagasaki Potato “Vichyssoise”

長崎のジャガイモで作ったヴィシソワーズ

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried John Dory, Butter-sautéed and Deep-fried Zucchini
Capper Sauce**

鹿児島坊の岬産的鯛のポワレ ズッキーニのバターソテーとフライ
爽やかな酸味のケッパーソース

or 又は

**Honey-spiced Amakusa-bainiku Pork Loin
Roast Kohlrabi**

天草梅肉ポーク肩ロースの蜂蜜スパイス焼き
コールラビのロースト

Dessert of the Day

本日のおすすめデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥3,990

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.
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 subjected to 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。

Chef's Lunch

シェフズランチ

Parma Prosciutto and Fig Salad
パルマ産生ハムと無花果のサラダ

Pan-fried "Onaga" Flame Snapper, White Wine Sauce
Seasonal Vegetables

鹿児島産尾長鯛のポワレ
季節の野菜と白ワインソース

Red Wine Stewed New Zealand Beef Shank
Mashed Potato

ニュージーランド産牛すね肉の赤ワイン煮とマッシュポテト

Dessert of the Day

本日のおすすめデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥5,250

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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 “Ladies Lunch”
コンチネンタルダイニング レディースランチ

available from June 3 until June 29, 2013
2013年6月3日 ~ 2013年6月29日

**ARK
HILLS
CLUB**

*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

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

Carrot and Bacon Quiche with Salad
人参とベーコンのキッシュ サラダ添え

Nagasaki Potato “Vichyssoise”
長崎のジャガイモで作ったヴィシソワーズ

Pan-fried “Onaga” Flame Snapper, White Wine Sauce
Seasonal Vegetables
鹿児島産尾長鯛のポワレ
季節の野菜と白ワインソース

Red Wine Stewed New Zealand Beef Shank
Mashed Potato
ニュージーランド産牛すね肉の赤ワイン煮とマッシュポテト

Dessert Wagon
ワゴンデザート
お好きなデザートをお選びください

Coffee, 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 should be changed without any notice, due to the seasonal availability.
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 price above 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%が含まれております。

A la Carte

Appetizer

(Half-portion)

ハーフポーション

Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	¥1,890	¥1,260
Carrot and Bacon Quiche with Salad 人参とベーコンのキッシュ サラダ添え	1,470	840
Marinated Horse Mackerel, Cucumber, Tomato and Brown Seaweeds Salad 長崎鹿島産真鯨のマリネ 胡瓜、トマト、ワカメのサラダ添え	1,890	1,260
Parma Prosciutto and Fig Salad パルマ産生ハムと無花果のサラダ	2,100	1,260
Conger Eel, Foie Gras Terrine with a Pie Crust 五島列島の穴子とフォアグラのテリーヌ サックリ焼いたパイと共に	3,150	1,890

Soup, Pasta

Nagasaki Potato "Vichyssoise" 長崎のジャガイモで作ったヴィシソワーズ	1,470	840
Consommé Soup 温かいコンソメスープ	2,100	1,260
Chilled Capellini with Tomato, Prawn and Basil 海老とトマトの冷製カッペリーニ バジル風味	1,890	1,260

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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

Seafood

(Half-portion)
ハーフポーション

Pan-fried John Dory, Butter-sautéed and Deep-fried Zucchini
Capper Sauce ¥2,100 ¥1,260
鹿児島坊の岬産的鯛のポワレ ズッキーニのバターソテーとフライ
爽やかな酸味のケッパーソース

Pan-fried "Onaga" Flame Snapper, White Wine Sauce 2,940 1,890
Seasonal Vegetables
鹿児島産尾長鯛のポワレ
季節の野菜と白ワインソース

Pan-fried Rosy Sea Bass and Scallops, Butter Jus 4,830 3,150
Corn Puree and Polenta Galette
長崎対馬産ノドグロとホタテのポワレ バター風味の軽いジュ
とうもろこしのピュレとポレンタのガレット

Meat

"Cordon Bleu" Panko-crusted Shonai Herb-chicken, Mustard Sauce 2,940 1,890
庄内ハーブ鶏胸肉のパン粉焼き"コルドンブルー" マスタードソース

Honey-spiced Amakusa-bainiku Pork Loin 2,940 1,890
Roast Kohlrabi
天草梅肉ポーク肩ロースの蜂蜜スパイス焼き
コールラビのロースト

Red Wine Stewed New Zealand Beef Shank 3,150 1,890
Mashed Potato
ニュージーランド産牛すね肉の赤ワイン煮とマッシュポテト

Roast Japanese Beef and Red Eggplants 4,830 3,150
Parsley Sauce
国産牛フィレ肉のローストと熊本の赤茄子
パセリ風味のソース

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 subjected to 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。