

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

Broccoli, Tomato and Boiled Egg Salad

ブロッコリ、トマト、ボイルエッグのサラダ レムラードソース

or 又は

Local Vegetable Soup

関東野菜たっぷりのペイザンヌスープ

Choice of : お選び下さい

A) Panko-fried Oversized Prawn with Shredded Cabbage, Tartar sauce

ジャンボエビフライ 千切りキャベツとタルタルソース

B) Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドウィッチ

C) Spaghetti “Napolitana”

昭和風太麺ナポリタンスパゲッティ

D) Pork and Vegetable Curry Rice

とろけるようなポークと秋野菜のカレー

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

New Caledonian Shrimp and Avocado Salad

天使の海老、アボカドのサラダコンポゼ

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

Roasted Chicken Thigh and Vegetable

Estragon Sauce

つくば茜鶏腿肉と秋野菜のロースト エストラゴンソース

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
関東秋の味覚

Lunch B

Chicken Ground Meat and Long Leek Quiche with Herbs Salad

鶏挽肉と長ネギのキッシュ ハーブサラダ添え

Local Vegetable Soup

関東野菜たっぷりのペイザンヌスープ

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried Alfonsino and Marinade Eggplant with Basil Sauce

三崎獲れ金目鯛ポワレと千両茄子の温かいマリネ バジル風味ソース

or 又は

Sauteed Pork and Nouille, Dry plum and Tomato Sauce

東京ポークソテーとヌイユのクリーム和え ドライプラムとトマトのソース

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

¥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
15周年感謝メニュー

Jambon Percille with Herb Salad and Cornichon Pickles

ジャンボンペルシエ
香草サラダとコルニッション添え

**Fried Flatfish "Goujonnettes" and Wild Rice Risotto Paprika Flavor
Herb Butter Sauce**

石巻産マコカレイのグジョネット パプリカとワイルドライスのリゾット
ハーブ風味のバターソース

**Roasted Japanese Beef Chateaubriand with Local Vegetables,
Shallot Sauce**

国産牛フィレ肉“シャトーブリアン”のロースト
東京野菜の取り合わせとエシャロットソース

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

¥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。

available from September 2 until September 30, 2013
2013年9月2日 ～ 2013年9月30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

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

Chicken Ground Meat and Long Leek Quiche with Herbs Salad
鶏挽肉と長ネギのキッシュ ハーブサラダ添え

Local Vegetable Soup
関東野菜たっぷりのペイザンヌスープ

**Fried Flatfish “Goujonnettes” and Wild Rice Risotto Paprika Flavor
Herb Butter Sauce**
石巻産マコカレイのグジョネット パプリカとワイルドライスのリゾット
ハーブ風味のバターソース

**Roasted New Zealand Beef Sirloin with Cheese Potato Gratin,
Onion Sauce**
ニュージーランド産牛サーロインのロースト
ジャガイモとチーズのグラタン オニオンコンフィソース

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
Chicken Ground Meat and Long Leek Quiche with Herb Salad 鶏挽肉と長ネギのキッシュ ハーブサラダ添え	1,890	1,260
Jambon Percille with Salad and Cornichon Pickles ジャンボンペルシエ 香草サラダとコルニッション添え	1,890	1,260
Charlotte Shrimp, Scallop and Lotus Root with Salmon Roe 海老、ホタテ、蓮根のシャルロット仕立て イクラ添え	2,100	1,260
Chef's Salad-Premium Pork "Tokyo X" Bacon, Foie gras, Soft Boiled Egg and Crouton プレミアムポーク東京Xのベーコン、フォアグラ、温泉卵のサラダ クルトン添え	3,150	1,890

Soup, Pasta

Local Vegetable Soup 関東野菜たっぷりのペイザンヌスープ	1,470	840
Consomme Soup Matsutake Flavor 松茸の香るコンソメスープ	2,100	1,260
Spaghetti "Napolitana" 昭和風太麺ナポリタンスパゲッティ	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 Alfonsino and Marinade Eggplant with Basil Sauce 三崎獲れ 金目鯛ポワレと千両茄子の温かいマリネ バジル風味ソース	¥2,100	¥1,260
Fried Flatfish “Goujonnettes” and Wild Rice Risotto Paprika Flavor Herb Butter Sauce 石巻産マコカレイのグジョネット パプリカとワイルドライスのリゾット ハーブ風味のバターソース	2,940	1,890
Tilefish Stuffed with Crab and Vegetables Mousses, Noilly Prat Cream Sauce 長崎産甘鯛にカニと野菜のムースを詰めて ノイリー酒風味のクリームソース	4,830	3,150

Meat

Roasted Chicken Thigh and Vegetable Estragon Sauce つくば茜鶏腿肉と野菜のロースト エストラゴンソース	2,940	1,890
Sauteed Pork and Cream Sauce Nouille, Sun-Dried Plum and Tomato Sauce 東京ポークソテーとヌイユのクリーム和え ドライプラムとトマトのソース	2,940	1,890
Grilled Japanese Beef and Pumpkin, Sesame Sauce 国産牛フィレ肉のグリル 南瓜のスライスと胡麻風味ソース	4,830	3,150
Roasted Hitachi Beef Chateaubriand with Tokyo Vegetables, Shallots Sauce 常陸牛フィレ肉 “シャトーブリアン” のロースト 東京野菜の取り合わせとエシャロットソース	7,350	

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。