

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

Couscous and Vegetable Salada “Taboule”

クスクスと野菜のサラダ “タブレ”

or 又は

Onion Soup

オニオンスープ

Choice of : お選び下さい

A) Minced Meat Cutlet and Cabbage Salad

ジューシーメンチカツとキャベツのサラダ

B) Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドウィッチ

C) Spaghetti “Meat Sauce”

柔らかか太麺ミートソーススパゲッティ

D) Hashed Meat and Rice

ハヤシライス

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

Leek and Smoked Salmon Quiche with Herbs Salad

ポワローとスモークサーモンのキッシュ ハーブ入りサラダ添え

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

“Trippa” Cooked in Tomato

トリップのトマト煮込み

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
アルザス・ロレーヌの恵み

Lunch B

Sausage, Gliere Cheese and Boiled Egg Salad

ソーセージ、グリュイエールチーズ、ボイルドエッグのアルザス風サラダ

Onion Soup with Crouton and Cheese

クルトンとチーズを浮かべたオニオンスープ

Choice of: お選び下さい

Roasted Cod Fish and Mashed Potato, Bacon, Caper and Butter Sauce

陸奥産鱈のロースト ベーコンとケッパーの焦がしバターソース マッシュポテト添え

or 又は

Beer-Stewed Chicken Thighs with Seasonal Vegetable

ビールで柔らかく煮込んだ鶏腿肉と彩りの季節野菜

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

Pork Jelly Terrine "Fromage de Tête"

豚煮凝り風テリーヌ
"フロマージュ ド テット"

Roasted Greenling with Baby Chinese Cabbage, Shellfish and Butter Sauce

北海道内浦湾産蝦夷アイナメと娃娃菜のロースト 貝の香るバターソース

Roasted New Zealand Beef Sirloin with Potato Puree, Shallot Sauce

ニュージーランド産牛サーロインのロースト エシャロットソース 安納芋のピュレ

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 December 2 until December 28, 2013
2013年12月2日 ~ 2013年12月28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

Leek and Smoked Salmon Quiche with Herbs Salad

ポワローとスモークサーモンのキッシュ ハーブ入りサラダ添え

Onion Soup with Crouton and Cheese

クルトンとチーズを浮かべたオニオンスープ

Roasted Greenling with Baby Chinese Cabbage, Shellfish and Butter Sauce

北海道内浦湾産蝦夷アイナメと娃娃菜のロースト 貝の香るバターソース

Roasted New Zealand Beef Sirloin and Potato Puree, Shallot Sauce

ニュージーランド産牛サーロインのロースト エシャロットソース 安納芋のピューレ

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
Leek and Smoked Salmon Quiche with Herbs Salad ポワローとスモークサーモンのキッシュ ハーブ入りサラダ添え	1,890	1,260
Sausage, Gliere Cheese and Boiled Egg Salad ソーセージ、グリュイエールチーズ、ボイルドエッグのサラダ アルザススタイル	1,890	1,260
Pork Jelly Terrine “Fromage de Tête” 豚煮凝り風テリーヌ “フロマージュ ド テット”	2,100	1,260
Lobster Salad Covered Thin slice 薄切り蕪を纏ったオマール海老のサラダ仕立て	3,150	1,890

Soup, Pasta

Onion Soup with Crouton and Cheese クルトンとチーズを浮かべたオニオンスープ	1,470	840
Consomme Soup コンソメスープ	2,100	1,260
Spaghetti “Meat Sauce” 柔らか太麺ミートソーススパゲッティ	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

Roasted Cod Fish and Mashed Potato, Bacon, Caper and Butter Sauce ¥2,100 ¥1,260
陸奥産鱈のロースト ベーコンとケッパーの焦がしバターソース マッシュポテト添え

Baked Rainbow Trout and Onion Wrapped in Pie, Alsace Wine Butter Sauce 2,940 1,890
富士宮産虹鱈とオニオンのパイ包み焼き アルザスワインのバターソース

Roasted Greenling with Baby Chinese Cabbage, Shellfish and Butter Sauce 4,830 3,150
北海道内浦湾産蝦夷アイナメと娃娃菜のロースト 貝の香るバターソース

Meat

“Trippa” Cooked in Tomato 2,940 1,890
トリップのトマト煮込み

Beer-Stewed Chicken Thighs with Seasonal Vegetable 2,940 1,890
ビールで柔らかく煮込んだ鶏腿肉と彩りの季節野菜

Roasted Venison Ezo with Potato Puree and Sauteed Endive, Juniper Berry Sauce 4,830 3,150
蝦夷鹿のロースト 安納芋のピューレとアンディーブのソテー ジュニパーベリーのソース

Grilled Kazuno Beef Sirloin, Roasted Yam Potato and Burdock Root 7,770 5,250
秋田鹿角牛サーロインのグリル 秋掘り長芋と牛蒡のロースト添え

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。