

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

Cucumber Salad, Yogurt Flavor

キュウリのサラダ ヨーグルト風味

or 又は

Potato and Green Peas Potage Soup

新じゃがとグリーンピースのスープ

Choice of : お選び下さい

1) Hot Cabbage Roll

熱々ロールキャベツ

2) Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドウィッチ

3) Spaghetti “Meat Sauce”

太麺ミートソーススパゲッティ

4) Curry Gratin with Pilaf

焼きカレー

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

¥1,800

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

Bistro Menu
ビストロメニュー

“Quiche Lorraine” with Herb Salad
キッシュ ロレーヌ ハーブサラダ添え

Choice of : お選び下さい

1) Fish of the Day, Chef's Recommendation

本日の魚料理

2) Chicken Mousse and Mushroom Terrine,
Estragon Cream Sauce

鶏のムースとキノコの温製テリーヌ仕立て
エストラゴンクリームソース

3) Plate of the Day, Chef's Recommendation

シェフおすすめ本日のビストロ料理

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥2,800

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

Menu Minceur

マンスール

Octopus, Squid, Shrimp and Vegetable marine, Basil Flavor

真ダコ・ヤリイカ・小エビと野菜のマリネ バジル風味

Potato and Green Peas Potage Soup

新じゃがとグリーンピースのスープ

Choice of: お選び下さい

Roasted Codfish, Romaine Lettuce and Olive Oil

鱈のロースト ロメインレタスとオリーブオイルの香り

or 又は

Pan-Fried Pork Fillet, Carrot Puree and Parsley Sauce

豚フィレ肉のポワレ 甘酸っぱい人参のピュレとパセリ風味ソース

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥3,800

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

Chef's Lunch
シェフズランチ

Shrimp, Scallop, Mushroom and Fish Terrine
海老・帆立・キノコ入り魚のテリーヌ

**Pan-Fried Striped Pigfish and Roasted Chinese Cabbage,
Anchovy and Caper Butter Sauce**
イサキのポワレと白菜のロースト アンチョビとケッパー風味のバターソース

**Roasted New Zealand Beef Sirloin, Boiled Mushroom and Potato with Cream,
Madera Wine Sauce**
ニュージーランド産牛サーロインのロースト キノコとジャガイモのクリーム煮を添えて
マデラワイン風味ソース

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥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。

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

available from April 28 until May 31, 2014
2014年4月28日 ~ 2014年5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

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

Octopus, Squid, Shrimp and Vegetable marine, Basil Flavor
真ダコ・ヤリイカ・小エビと野菜のマリネ バジル風味

Potato and Green Peas Potage Soup
新じゃがとグリーンピースのスープ

**Pan-Fried Striped Pigfish and Roasted Baby Chinese Cabbage,
Anchovy and Caper Butter Sauce**
イサキのポワレと白菜のロースト アンチョビとケッパー風味のバターソース

**Roasted New Zealand Beef Sirloin, Boiled Mushroom and Potato with Cream,
Madera Wine Sauce**
ニュージーランド産牛サーロインのロースト キノコとジャガイモのクリーム煮
マデラワイン風味ソース

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 8% consumption tax and 10% service charge.
上記金額には消費税8%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	¥1,800	¥1,200
“Quiche Lorraine” with Herbs Salad キッシュ ロレーヌ ハーブサラダ添え	1,800	1,200
Octopus, Squid, Shrimp and Vegetable marine, Basil Flavor 真ダコ・ヤリイカ・小エビと野菜のマリネ バジル風味	2,000	1,200
Lobster and Vegetables Terrine, Tomato Sauce オマール海老と野菜のテリーヌ仕立て トマトのクーリを添えて	4,600	3,000

Soup, Pasta

Potato and Green Peas Potage Soup 新じゃがとグリーンピースのスープ	1,400	800
Consomme Soup コンソメスープ	2,000	1,200
Spaghetti “Meat Sauce” 昭和風太麺ミートソーススパゲッティ	1,800	1,200

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料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 Codfish, Romaine Lettuce and Olive Oil 鱈のロースト ロメインレタスとオリーブオイルの香り	¥2,000	¥1,200
Pan-Fried Striped Pigfish and Roasted Chinese Cabbage, Anchovy and Caper Butter Sauce イサキのポワレと白菜のロースト アンチョビとケツパー風味のバターソース	2,800	1,800
Pan-Fried Sea-Bream and Sauteed Broad Bean and Sugar Pea Vine, Tomato Sauce with Lemon Grass Flavor 真鯛のポワレ 空豆と豆苗のソテー レモングラス風味のトマトソース	4,600	3,000

Meat

Hot Chicken Mousse and Mushroom Terrine, Estragon Cream Sauce 鶏のムースとキノコの温製テリーヌ仕立て エストラゴンクリームソース	2,000	1,200
Pan-Fried Pork Fillet, Carrot Puree and Parsley Sauce 豚フィレ肉のポワレ 甘酸っぱい人参のピューレとパセリ風味ソース	2,800	1,800
Roasted Duck Challandaise and Endive Carameliser, Orange Sauce シャラン産鴨胸肉のロースト アンディーブのキャラメリゼ オレンジ風味のジュを添えて	4,600	3,000
Grilled Kobe Beef Fillet with Potato and Eggplant, Japanese Honewort Sauce 神戸牛フィレ肉のグリル 長芋と丸茄子添え 三つ葉風味のソース	7,400	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。

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。