

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

Avocado and Boiled Egg with Remoulade Sauce, Green Perilla Flavor

アヴォカドとボイルドエッグのレムラードソース和え 大葉風味

or 又は

Wax Gourd Soup with Ginger

冬瓜スープ 生姜風味

Choice of : お選び下さい

1) Deep-fried Horse Mackerel

さくさくアジフライ

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) Pork Curry with Rice

とろとろポークカレー

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

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) Roasted Pork Fillet Covered Cheese and Bread Crumb,
Madera Sauce

豚フィレ肉のチーズパン粉焼き マデラ酒風味ソース

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

Ratatouille with Raw Ham

冷製ラタトゥイユ パルマ産生ハムと共に

Wax Gourd Soup with Ginger

冬瓜スープ 生姜風味

Choice of: お選び下さい

Grilled Barracuda, Lemon Oil and Basil Flavor with Eggplant

カマスのグリル レモンオイルとバジルの香り 千両ナスを添えて

or 又は

Roasted Chicken Breast with Wild Rice, Light Sauce

鶏胸肉のロースト ワイルドライス添え 軽いジュと共に

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

Pork Rillettes with Toast

三元豚のリエット トーストを添えて

Pan-Fried Ruby Snapper and Steamed Dishes Leek, Vermouth Cream Sauce

尾長鯛のポワレ ポワローのエチュベ添え ヴェルモット風味のクリームソース

Roasted New Zealand Beef Sirloin with Sauteed Potato and Onion

Shallot Sauce

ニュージーランド産牛サーロインのロースト ジャガイモと玉葱のパン職人風
エシヤロットソース

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 June 2 until June 30, 2014
2014年6月2日 ~ 2014年6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

Ratatouille with Raw Ham
冷製ラタトゥイユ パルマ産生ハムと共に

Wax Gourd Soup with Ginger
冬瓜スープ 生姜風味

Pan-Fried Ruby Snapper and Steamed Dishes Leek, Vermouth Cream Sauce
尾長鯛のポワレ ポワローのエチュベ添え ヴェルモット風味のクリームソース

Roasted New Zealand Beef Sirloin with Sauteed Potato and Onion Shallot Sauce
ニュージーランド産牛サーロインのロースト ジャガイモと玉葱のパン職人風
エシャロットソース

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
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 ハーブサラダ添え	1,800	1,200
Ratatouille with Raw Ham 冷製ラタトゥイユ パルマ産生ハムと共に	2,000	1,200
“L' œuf en Meurette” Poached Egg with Red Wine Sauce and Foie Gras Salad ウフ アン ムーレットとフォアグラのサラダ仕立て	4,600	3,000

Soup, Pasta

Wax Gourd Soup with Ginger 冬瓜スープ 生姜風味	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

Grilled Barracuda, Lemon Oil and Basil Flavor with Eggplant ¥2,000 ¥1,200
カマスのグリル レモンオイルとバジルの香り 千両ナスを添えて

Pan-Fried Ruby Snapper and Steamed Dishes Leek, Vermouth Cream Sauce 2,800 1,800
尾長鯛のポワレ ポワローのエチュベ添え ヴェルモット風味のクリームソース

Pan-Fried Langoustine with Saffron Risotto and Herb Salad 4,600 3,000
ラングスティヌのポワレ サフランリゾットと香草サラダ添え

Meat

Roasted Pork Fillet Covered Cheese and Bread Crumbs, Madera Sauce 2,000 1,200
豚フィレ肉のチーズパン粉焼き マデラ酒風味ソース

Roasted Chicken Breast with Wild Rice, Light Sauce 2,800 1,800
鶏胸肉のロースト ワイルドライス添え 軽いジュと共に

Roasted Veal with White Asparagus, Morille Sauce 4,600 3,000
仔牛のロースト ホワイトアスパラガス添え モリーユソース

Grilled Kobe Beef Fillet with Roasted Eggplant and Zucchini, Green Pepper Sauce 9,500 6,500
神戸牛フィレ肉のグリル 千両茄子とズッキーニのロースト添え
グリーンペッパーソース

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 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。