

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

Cabbage and Ham Salad

高原キャベツとローマハムのサラダ

or 又は

Cold Soup of Vegetables and Tomato “Gazpacho”

トマトと野菜の冷製スープ “ガスパチョ”

Choice of : お選び下さい

1) Deep-fried Horse Mackerel

さくさくアジフライ

2) Curry-Glazed Rice with a Poached Egg on Top

混ぜカレー 温玉のせ

3) Spaghetti “Vongole Bianco”

浅利たっぷりボンゴレ ビアンコ

4) Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドウィッチ

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

Onions and Minced Chicken Quiche with Herbs Salad

鶏挽肉と長葱のキッシュ 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 Korenai Pork Loin with Steamed Cabbage,
Green Pepper Sauce

コレナイ豚背肉のロースト キャベツのブレゼ添え
グリーンペッパーソース

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

Nicoise Salad

ニース風サラダ

Cold Soup of Vegetables and Tomato "Gazpacho"

完熟トマトの冷製スープ "ガスパチョ"

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried Scallop with Green Asparagus,

Grapefruit Vinegar

ホタテ貝のポワレ グリーンアスパラガス添え グレープフルーツのヴィネグレット

or 又は

Grilled Chicken Thigh, Braised Lentils and Lemon

鶏腿肉のグリル レンズマメのブレゼとレモンを添えて

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

Marinated Broiled Salmon Salad Style with Salmon roe

香ばしい炙りサーモンのマリネサラダ イクラを添えて

Pan-Fried Red Snapper and Vegetables, Soup Style

金目鯛のポワレと野菜のナージュ

Veal Cutlet and Rocket Leaf, Balsamic Sauce

仔牛のカツレツ ルッコラ添え バルサミソース

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 July 1 until July 31, 2014
2014年7月1日 ~ 2014年7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

Nicoise Salad
ニース風サラダ

Cold Soup of Vegetables and Tomato "Gazpacho"
完熟トマトの冷製スープ "ガスパチョ"

Pan-Fried Red Snapper and Vegetables, Soup Style
金目鯛のポワレと野菜のナージュ

Veal Cutlet and Rocket Leaf, Balsamic Sauce
仔牛のカツレツ ルッコラ添え バルサミソース

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
Onions and Minced Chicken Quiche with Herbs Salad 鶏挽肉と長葱のキッシュ ハーブサラダ添え	1,800	1,200
Marinated Broiled Salmon Salad Style with Salmon roe 香ばしい炙りサーモンのマリネサラダ イクラを添えて	2,000	1,200
Red Snapper Carpaccio, Caviar Cream Sauce 真鯛のカルパッチョ キャビアのクリームソース	4,600	3,000

Soup, Pasta

Cold Soup of Vegetables and Tomato "Gazpacho" 完熟トマトの冷製スープ "ガスパチョ"	1,400	800
Consomme Soup コンソメスープ	2,000	1,200
Spaghetti "Vongole Bianco" 浅利たっぷりボンゴレ ビアンコ	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
Pan-Fried Scallop with Green Asparagus, Grapefruit Vinegar ホタテ貝のポワレ グリーンアスパラガス添え グレープフルーツのヴィネグレット	¥2,000	¥1,200
Pan-Fried Red Snapper and Vegetables, Soup Style 金目鯛のポワレと野菜のナージュ	2,800	1,800
Steamed Ezo Abalone with Seasonal Vegetables, White Wine Sauce with Butter Flavor 蝦夷鮑のヴァプール 彩り野菜添え バター風味の白ワインソース	4,600	3,000

Meat

Roasted Korenai Pork Loin with Steamed Cabbage, Green Pepper Sauce コレナイ豚背肉のロースト キャベツのブレゼ添え グリーンペッパーソース	2,000	1,200
Grilled Chicken Thigh, Braised Lentils and Lemon 鶏腿肉のグリル レンズマメのブレゼとレモンを添えて	2,800	1,800
Grilled Lamb Loin with Polenta Garrett, Curry Flavor オーストラリア産仔羊背肉のグリル ポレンタのガレット仕立て そのジュとカレーの香り	4,600	3,000
Grilled Kobe Beef Fillet with Watercress Salad 神戸牛フィレ肉のグリル クレソンのサラダを添えて オイスターソースの香るジュと共に	9,500	6,500

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。