

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 Salad “Tabboule”

クスクスのサラダ “タブレ”

or 又は

Cold Soup of Cucumber, Shiso and Yogurt Flavor

キュウリの冷製スープ ヨーグルトと大葉の香り

Choice of : お選び下さい

1) Minced Meat Cutlet

サクサクでジューシーなメンチカツ

2) Hashed Meat and Rice

ハヤシライス

3) Spaghetti Napolitan

昭和風太麺スパゲッティナポリタン

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

Potato and Bacon Quiche with Herbs Salad

ポテトとベーコンのキッシュ 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) Chicken Thigh Meat Confit with Sauteed Potato, Mustard Sauce

鶏もも肉のコンフィ ポテトのソテー 粒マスタード風味ソース

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

Eggplant, Tomato, and Shrimp Salad, Basil Flavor
茄子・トマト・エビのマリネ サラダ仕立て バジルの香り

Cold Soup of Cucumber, Shiso and Yogurt Flavor
キュウリの冷製スープ ヨーグルトと大葉の香り

Choice of: お選び下さい

Grilled Sea Bass with Tapenade Sauce
スズキのグリル オリーブとアンチョビの香るタップナードソース

or 又は

Pork Fillet Wrapped with Bacon, Rocket Salad
豚フィレ肉のベーコン巻き ルッコラサラダと共に

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

Parma Ham and Fresh Fig, Parmesan Cheese Flavor

パルマ産生ハムとフレッシュイチジク パルメザンチーズ風味

**Pan-Fried Sea Bream and Unpolished Rice Risotto,
Tomato and Fond de Veau Butter Sauce**

アオダイのポワレと黒米入りリゾット トマトとフォンドヴォーのバターソース

New Zealand Beef Sirloin "Chaliapin Style"

ニュージーランド産牛サーロインのチャリアピンステーキ

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 August 20 until August 30, 2014
2014年8月20日 ~ 2014年8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ご一緒に

Eggplant, Tomato, and Shrimp Salad, Basil Flavor
茄子・トマト・エビのマリネ サラダ仕立て バジルの香り

Cold Soup of Cucumber, Shiso and Yogurt Flavor
キュウリの冷製スープ ヨーグルトと大葉の香り

**Pan-Fried Sea Bream and Unpolished Rice Risotto,
Tomato and Fond de Veau Butter Sauce**
アオダイのポワレと黒米入りリゾット トマトとフォンドヴォーのバターソース

New Zealand Beef Sirloin "Chaliapin Style"
ニュージーランド産牛サーロインのシャリアピンステーキ

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 ¥1,800 ¥1,200
クラシックシーザーサラダ

Potato and Bacon Quiche with Herbs Salad 1,800 1,200
ポテトとベーコンのキッシュ ハーブサラダ添え

Parma Ham and Fresh Fig, Parmesan Cheese Flavor 2,000 1,200
パルマ産生ハムとフレッシュイチジク パルメザンチーズ風味

Langoustine Salad, Sesame Flavor 4,600 3,000
ラングスティーナの温製サラダ ゴマの香り

Soup, Pasta

Cold Soup of Cucumber, Shiso and Yogurt Flavor 1,400 800
キュウリの冷製スープ ヨーグルトと大葉の香り

Consomme Soup 2,000 1,200
コンソメスープ

Spaghetti Napolitan 1,800 1,200
昭和風太麺スパゲッティナポリタン

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 Sea Bass with Tapenade Sauce ¥2,000 ¥1,200
スズキのグリル オリーブとアンチョビの香るタップナードソース

Pan-Fried Sea Bream and Unpolished Rice Risotto, 2,800 1,800
Tomato and Fond de Veau Butter Sauce
アオダイのポワレと黒米入りリゾット トマトとフォンドヴォーのバターソース

Pan-Fried Isaki, Tomato Sauce Lemon Grass Flavor, 3,800 2,500
Sauteed Cucumber and Paprika
イサキのポワレ レモングラス風味のトマトソース キュウリとパプリカのソテー添え

Meat

Chicken Thigh Meat Confit with Sauteed Potato, Mustard Sauce 2,000 1,200
鶏もも肉のコンフィ ポテトのソテー 粒マスタード風味ソース

Pork Fillet Wrapped with Bacon, Rocket Salad 2,800 1,800
豚フィレ肉のベーコン巻き ルッコラサラダと共に

Roasted Duck with Stewed Olive, Rosemary Sauce 4,600 3,000
鴨胸肉のロースト オリーブの煮込み添え ローズマリー風味

Grilled Iga Beef Fillet with Leek, Black Pepper Sauce 7,400 5,000
伊賀牛フィレ肉のグリル 白美人葱を添えて 黒胡椒ソース

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。