

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

Mortadella and Apple Salad

モルタデッラとリンゴのサラダ

or 又は

Sweet Potato Soup

滑らかな安納芋のスープ

Choice of : お選び下さい

1) Fried Prawn and Cabbage, Tartar Sauce

エビフライ 千切りキャベツとタルタルソース

2) Beef Stew

熱々ビーフシチュー

3) Horse mackerel and Dried Tomato Spaghetti

アジとドライマトのスパゲッティ

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

Chicken and Leek Quiche with Herbs Salad

鶏ひき肉と九条ネギのキッシュ ハーブサラダ添え

Choice of : お選び下さい

Fish of the Day, Chef's Recommendation

本日の魚料理

or 又は

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

Marinated Octopus and Celery, Paprika Flavor

真ダコとセロリのマリネ パプリカ風味

Sweet Potato Soup

滑らかな安納芋のスープ

Choice of: お選び下さい

Minced Lamb Meat Steak Roll with Bacon, Vegetable and Tomato Stew

仔羊のステーキアッシュェ ベーコン巻き 野菜のトマト煮込み添え

or 又は

Pan-Fried Sea Robin and Potato Sautee, Salsa Sauce Shiso Flavor

ホウボウのポワレと細切りジャガイモのソテー 大葉風味のサルサソース

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

Scallop Carpaccio Salad

帆立貝のカルパッチョ サラダ仕立て

Roasted Codfish, Turnip Soup Style

ヒゲ鱈のロースト カブのナージュ仕立て

**New Zealand Beef Steak Sirloin with Fried Potato,
Madera Wine and Cream Sauce**

ニュージーランド産牛サーロインのロースト ジャガイモのフリット添え
マデラワインとクリームの2種ソース

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 December 1 until December 30, 2014
2014年12月1日 ~ 2014年12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

Marinated Octopus and Celery, Paprika Flavor
真ダコとセロリのマリネ パプリカ風味

Sweet Potato Soup
滑らかな安納芋のスープ

Roasted Codfish, Turnip Soup Style
ヒゲ鱈のロースト カブのナージュ仕立て

**New Zealand Beef Steak Sirloin with Fried Potato,
Madera Wine and Cream Sauce**
ニュージーランド産牛サーロインのロースト ジャガイモのフリット添え
マデラワインとクリームの2種ソース

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 ¥1,800 ¥1,200
クラシックシーザーサラダ

Chicken and Leek Quiche with Herbs Salad 1,800 1,200
鶏ひき肉と九条ネギのキッシュ ハーブサラダ添え

Marinated Octopus and Celery, Paprika Flavor 2,000 1,200
真ダコとセロリのマリネ パプリカ風味

Scallop Tartar with Crab Zuwai, 3,800 2,500
Consomme Jelly and Mayonnaise Sauce Watercress Flavor
帆立貝のタルタル ズワイガニ添え
コンソメジュレとクレソン風味のマヨネーズソース

Soup, Pasta

Sweet Potato Soup 1,400 800
滑らかな安納芋のスープ

Consomme Soup 2,000 1,200
コンソメスープ

Horse mackerel and Dried Tomato Spaghetti 1,800 1,200
アジとドライトマトのスパゲッティ

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 & Vegetable

(Half-portion)
ハーフポーション

Pan-Fried Sea Robin and Potato Sautee, Salsa Sauce Shiso Flavor ¥2,000 ¥1,200
ホウボウのポワレと細切りジャガイモのソテー 大葉風味のサルサソース

Roasted Angler Fish with Boiled Bacon and Chinese Cabbage,
Parsley Butter Sauce 2,800 1,800
アンコウのロースト ベーコンと白菜のブレゼ パセリバターソース

Soft Cod Roe Meuniere, Mushroom Risotto and Green Onion Sprouts 3,800 2,500
鱈の白子ムニエル セップ茸のリゾットと芽ネギを添えて

Meat

Minced Lamb Meat Steak Roll with Bacon, Vegetable and Tomato Stew 2,000 1,200
仔羊のステーキアッシュェ ベーコン巻き 野菜のトマト煮込み添え

Baked Pie Wrapped Venison Ezo and Apple Puree,
Red Wine Sauce Madeira Flavor 3,800 2,500
蝦夷鹿のパイ包み焼き リンゴのピューレ添え マデラ風味の赤ワインソース

Roasted Japanese Beef Fillet and Foie Gras, "Rossini" 4,600 3,000
国産牛フィレ肉のロースト フォアグラ添え ロッシーニ風

Grilled Miyazaki Beef Fillet with Red Green Onion,
Fond de Veau Sauce Sesame Flavor 7,400 5,000
宮崎牛フィレ肉のグリル 赤ネギ添え 胡麻風味のフンドヴォーソース

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。