

## 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**

Boulghour and Smoked Chicken Salad

ブルゲールとスモークチキンのサラダ

or 又は

Lentils Soup

オレンジレンズ豆のスープ

**Choice of : お選び下さい**

1) Fried Conger with Cabbage, Tartar Sauce

穴子のフライ 千切りキャベツ添え タルタルソース

2) Curry Gratin with Pilaf

熱々焼きカレー

3) Spaghetti “Meat Sauce”

太麺ミートソーススパゲッティ

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

Field Mustard and Bacon Quiche with Herbs Salad  
菜の花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**

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

Salad "Nicoise" with Marinated Salmon

サーモンマリネのニース風サラダ

Lentils Soup

オレンジレンズ豆のスープ

**Choice of: お選び下さい**

Acqua Pazza with Gurnard and Mussels

ハウボウとムール貝のアクアパッツァ

or 又は

Roasted Magrets Duck with French Mushroom, Citrus Sauce

フランス産マグレ鴨胸肉のロースト フレンチマッシュルーム添え シトラスソース

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

**Colorful Vegetables Terrine, Tomato Sauce**

彩り野菜のテリーヌ トマトのクーリーソース

**Pan-Fried Targetfish with Cream Boiled Leek, Balsamic Sauce**

マトウ鯛のポワレ ポロネギのクリーム煮 バルサミソース

**Grilled New Zealand Beef Sirloin with Potato Roquefort Flavor,**

**Horseradish Sauce**

ニュージーランド産牛サーロインのグリユ ポテトのロックフォールチーズ焼き  
レフォールソース

**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 February 2 until February 28, 2015  
2015年2月2日 ~ 2015年2月28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

**Salad "Nicoise" with Marinated Salmon**  
サーモンマリネのニース風サラダ

**Lentils Soup**  
オレンジレンズ豆のスープ

**Acqua Pazza with Gurnard and Mussels**  
ハウボウとムール貝のアクアパッツァ

**Roast Magrets Duck with French Mushrooms, Citrus Sauce**  
フランス産マガレ鴨胸肉のロースト フレンチマッシュルーム添え シトラスソース

**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。

\*Lunch with a complimentary drink(a glass of soft drink) and  
For groups of four people or more, a lunch for one person will be free.  
ソフトドリンク1杯と、4名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

**Special Lunch Menus for New Year Season**  
新春感謝プラン

Field Mustard and Bacon Quiche with Herbs Salad  
菜の花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**

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

**¥3,300**

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

**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

Salad "Nicoise" with Marinated Salmon 1,800 1,200  
サーモンマリネのニース風サラダ

Baked Goat Cheese Salad with Seasonal Vegetable 2,800 1,800  
ローストしたシェーブルチーズのサラダ仕立て

Lobster, Orange and Ricotta Cheese Salad 3,800 2,500  
オマール海老・オレンジ・リコッタチーズのサラダ仕立て

**Soup, Pasta**

Lentils Soup 1,400 800  
オレンジレンズ豆のスープ

Consomme Soup 2,000 1,200  
コンソメスープ

Spaghetti "Meat Sauce" 1,800 1,200  
太麺ミートソーススパゲッティ

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

Acqua Pazza with Gurnard and Mussels ¥2,000 ¥1,200  
ホウボウとムール貝のアクアパッツァ

Pan-Fried Targetfish with Cream Boiled Leek, Balsamic Sauce 2,800 1,800  
マトウ鯛のポワレ ポロネギのクリーム煮 バルサミソース

Roasted Abalone with Basil and Pine Nut Risotto 3,800 2,500  
アワビのロースト バジルと松の実のリゾットと共に

**Meat**

Roasted Magrets Duck with French Mushroom, Citrus Sauce 2,000 1,200  
フランス産マグレ鴨胸肉のロースト フレンチマッシュルーム添え シトラスソース

Grilled New Zealand Beef Sirloin with Potato Roquefort Flavor, 3,800 2,500  
Horseradish Sauce  
ニュージーランド産牛サーロインのグリル ポテトのロックフォールチーズ焼き  
レフォールソース

Roasted Lamb with Celeriac Puree and Fennel, Tomato Confit, Basil Sauce 4,600 3,000  
仔羊背肉のロースト 根セロリピューレとフヌイユ、トマトのコンフィ  
バジルソース

Pan-Fried Miyazaki Beef Fillet, Estragon Sauce 7,400 5,000  
宮崎牛フィレ肉のポワレ エストラゴンソース

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。