

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

Spring Cabbage, Apple and Raisins Salad

春キャベツ・リンゴ・レーズンのサラダ

or 又は

Green Pea Soup

グリーンピースのスープ

Choice of : お選び下さい

1) Minced Meat Cutlet with Potato Salad

肉汁あふれるメンチカツ ポテトサラダ添え

2) Hashed Beef and Rice

ハヤシライス

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 may 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

Variety of Appetizer

オードブルヴァリエ(前菜の取り合わせ)

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 may 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

動物性脂質、塩分の使用を控えたメニューです。
Special Menu with Minimum Portion of Salt and Animal Fat

Grilled Vegetable and Cauliflower Puree, Tomato Flavored Consomme Jelly
グリル野菜とカリフラワーのブルーテ トマト風味のコンソメゼリー寄せ

Green Pea Soup
グリーンピースのスープ

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried Golden Threadfin Bream and Broccoli Tartar, Tomato Sauce
イトヨリ鯛ポワレ ブロッコリーのタルタル添え トマトベルジュソース

or 又は

Pan-Fried "Korenai" Pork and Sautéed Pea Sprouts, Madeira Sauce
コレナイ豚ロースのポワレ 豆苗のソテー マデラソース

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 may 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

Jambon Perisille

ジャンボンペルシエ

Pan-Fried Marbled Rockfish, Bamboo "Barigoule"

カサゴのポワレ タケノコのバリグールと共に

Roast Sirloin of New Zealand Beef with Eggplant grilled with Cheese, Bercy Sauce

ニュージーランド産牛サーロインのロースト 茄子のチーズ焼き添え ベルシーソース

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 may 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 April 27 until May 30, 2015
2015年4月27日 ~ 2015年5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

Grilled Vegetable and Cauliflower Puree, Tomato Flavored Consomme Jelly
グリル野菜とカリフラワーのブルーテ トマト風味のコンソメゼリー寄せ

Green Pea Soup
グリーンピースのスープ

Pan-Fried Golden Threadfin Bream and Broccoli Tartar, Tomato Sauce
イトヨリ鯛ポワレ ブロッコリーのタルタル添え トマトベルジュソース

Pan-Fried "Korenai" Pork and Sautéed Pea Sprouts, Madeira Sauce
コレナイ豚ロースのポワレ 豆苗のソテー マデラソース

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 may 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

Grilled Vegetable and Cauliflower Puree, Tomato Flavored Consomme Jelly 1,800 1,200

グリル野菜とカリフラワーのブルーテ トマト風味のコンソメゼリー寄せ

Scallop and Octopus Salad with Caponata

帆立貝と水ダコのサラダ カポナータ添え

2,800 1,800

Tuna Carpaccio and Cauliflower Tartar

鮪のカルパッチョとカリフラワーのタルタル

3,800 2,500

Soup, Pasta

Green Pea Soup

グリーンピースのスープ

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 may 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 Golden Threadfin Bream and Broccoli Tartar, Tomato Sauce ¥2,000 ¥1,200
イトヨリ鯛ポワレ ブロッコリーのタルタル添え トマトベルジュソース

Scampi wrapped with Kadaif 2,800 1,800
手長海老のカダイフ包み

Pan-Fried Marbled Rockfish, Red Wine Butter Sauce 3,800 2,500
カサゴのポワレ 赤ワインバターソース

Meat

Pan-Fried "Korenai" Pork and Sautéed Pea Sprouts, Madeira Sauce 2,000 1,200
コレナイ豚ロースのポワレ 豆苗のソテー マデラソース

Beef Stew with Red Wine "Bœuf Bourguignon" 2,800 1,800
牛肉の赤ワイン煮込み "ブッフ・ブルギニオン"

Grilled Japanese Beef Sirloin with Horseradish Flavored "Enokitake" Puree, 4,600 3,000
Chive Sauce
国産牛サーロインのグリル レフォール風味のエノキ茸ピューレ
アサツキソース

Grilled Miyazaki Beef Fillet with Burdock, Citron and Pepper Sauce 7,400 5,000
宮崎牛フィレ肉のグリル 新ごぼう添え 柚子胡椒ソース

Please note that menu items may 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。