

## 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

Lentils and Octopus Salad, Sherry Vinegar Sauce

緑レンズ豆とタコのサラダ シェリーヴィネガーソース

or 又は

Carrots and Leek Soup

人参とポロネギのスープ

### 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) Omelette Rice, Demiglace Sauce

トロトロ玉子のオムライス デミグラスソース

3) Spaghetti “Peperoncino” with Mushrooms

キノコたっぷりスパゲッティペペロンチーノ

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

**Assorted Appetizers**

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**

イサキのポワレ 白ワインソースなど本日の魚料理

or 又は

**Duck Leg Confit with Braised Green Lentils**

鴨腿肉のコンフィ レンズ豆の煮込みなどビストロ料理

**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 a Minimum Amount of Salt and Fat

**Crab Meat Zuwai Capellini, Tomato Sauce**  
ズワイガニの冷製カッペリーニ トマトソース

**Carrot and Leek Soup**  
人参とポロネギのスープ

### **Choice of: お選び下さい**

**Pan-fried Golden Threadfin Bream, Turnip Puree and Basil Sauce**  
イトヨリのポワレ カブのピューレとバジルソースを添えて

or 又は

**Grilled Lamb Loin, Roasted Almonds and Paprika Puree Sauce**  
骨付き仔羊背肉のグリル  
ローストしたアーモンドとパプリカのピューレソース

**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

**Mushroom and Chicken Terrine, Ravigote sauce**

茸とチキンのテリーヌ 香味野菜たっぷりのラビゴットソースと共に

**Pan-fried Sea-Bass with Herb Butter Sauce, Sautéed Mustard Spinach**

カリッと焼き上げたスズキ 香草バターソース 小松菜のソテーを添えて

**Roast New Zealand Beef Sirloin and Eggplant Mousse, Red Wine Sauce**

ニュージーランド産牛サーロインのロースト 芳醇な赤ワインソース  
秋ナスのムース添え

**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 August 31 until September 30, 2015  
2015年8月31日 ~ 2015年9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

**Crab Meat Zuwai Capellini, Tomato Sauce**  
ズワイガニの冷製カッペリーニ トマトソース

**Carrot and Leek Soup**  
人参とポロネギのスープ

**Pan-fried Golden Threadfin Bream, Turnip Puree and Basil Sauce**  
イトヨリのポワレ カブのピューレとバジルソースを添えて

**Grilled Lamb Loin, Roasted Almonds and Paprika Puree Sauce**  
骨付き仔羊背肉のグリル  
ローストしたアーモンドとパプリカのピューレソース

**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

**Mushroom and Chicken Terrine, Ravigote sauce**

茸とチキンのテリーヌ 香味野菜たっぷりのラビゴットソースと共に

1,800 1,200

**Seafood Quiche with Vegetable Spring Roll**

魚介のキッシュ 野菜のブーケと共に

2,800 1,800

**Smoked Eel Salad, Japanese Pepper Dressing**

鰻の燻製のサラダ 山椒の香るドレッシング

3,800 2,500

**Soup, Pasta**

**Carrot and Leek Soup**

人参とポロネギのスープ

1,400 800

**Consommé Soup**

コンソメスープ

2,000 1,200

**Spaghetti "Peperoncino" with Mushrooms**

キノコたっぷりスパゲッティペペロンチーノ

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**

(Half-portion)  
ハーフポーション

Pan-fried Golden Threadfin Bream, Turnip Puree and Basil Sauce      ¥2,000    ¥1,200  
イトヨリのポワレ カブのピューレとバジルソースを添えて

Pan-fried Sea Bass with Herb Butter Sauce, Sautéed Mustard Spinach      2,800    1,800  
カリッと焼き上げたスズキ 香草バターソース 小松菜のソテーを添えて

Crab Meat *Taraba* Galette with American Sauce, Sautéed Zucchini      3,800    2,500  
トラバガニのガレット アメリカンソース ズッキーニのソテー添え

**Meat**

Grilled Lamb Loin, Roasted Almonds and Paprika Puree Sauce      2,000    1,200  
骨付き仔羊背肉のグリル ローストしたアーモンドとパプリカのピューレソース

Roast New Zealand Beef Sirloin and Eggplant Mousse, Red Wine Sauce      3,800    2,500  
ニュージーランド産牛サーロインのロースト 芳醇な赤ワインソース  
秋ナスのムース添え

Grilled Japanese Beef Sirloin with Mustard Sauce, Potato and Onion Sauté    4,600    3,000  
国産牛サーロインのグリル マスタードソース ポテトと玉葱のソテー添え

Pan-fried Japanese Beef Fillet with Shallot Sauce, Steamed Red Cabbage      7,400    5,000  
特選和牛フィレ肉のポワレ エシヤロットソース 紫キャベツのエチューベ添え

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。