

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

Autumn Eggplant and Duck Confit Salad

秋ナスと鴨コンフィのサラダ

or 又は

Pumpkin Soup with Tapioca

カボチャのスープ タピオカを浮かべて

Choice of : お選び下さい

1) Deep-fried Cod Fish with Potato Salad

真鱈のフライ ポテトサラダ添え

2) Hashed Beef and Rice

ハヤシライス

3) Spaghetti “Napolitana”

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 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

的鯛のムニエルなど本日の魚料理

or 又は

Bistro Dish of the Day such as

“Cassoulet”

白インゲン豆たっぷりカスレなど日替わりビストロ料理

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

Cauliflower Bavarois with Tomato Sauce, Boiled Green Asparagus
カリフラワーのババロア トマトのクーリ グリーンアスパラガスと共に

Pumpkin Soup with Tapioca
カボチャのスープ タピオカを浮かべて

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Red Snapper with Watercress Sauce, Couscous
金目鯛のポワレ クレソンソース クスクスを添えて

or 又は

Beef Cheek Stew with Red Wine
芳醇な牛ほほ肉の赤ワイン煮

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 Persille” with Coleslaw Salad
ジャンボンペルシエ コールスローサラダ添え

Pan-fried Sea Bass with Potato Cream Sauce
オリーブオイルでカリッと焼きあげたスズキ ポテトクリームソース

**Roast New Zealand Beef Sirloin with Green Pepper Sauce,
Stewed White Kidney Beans with Tomatoes**
ニュージーランド産牛サーロインロースト グリーンペッパーソース
白インゲン豆のトマト煮込み添え

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 November 1 until November 28, 2015
2015年11月1日 ~ 2015年11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

Cauliflower Bavarois with Tomato Sauce, Boiled Green Asparagus
カリフラワーのババロア トマトのクーリ グリーンアスパラガスと共に

Pumpkin Soup with Tapioca
カボチャのスープ タピオカを浮かべて

Pan-fried Red Snapper with Watercress Sauce, Couscous
金目鯛のポワレ クレソンソース クスクスを添えて

Beef Cheek Stew with Red Wine
芳醇な牛ほほ肉の赤ワイン煮

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

Cauliflower Bavarois with Tomato Sauce, Boiled Green Asparagus

カリフラワーのババロア トマトのクーリ グリーンアスパラガスと共に

1,800 1,200

Marinated Sea Bream and Avocado Salad

紅葉鯛のマリネとアボカドのサラダ仕立て

2,800 1,800

Smoked Duck Challandaise and Mushroom Salad

シャラン産鴨のスモークとキノコのサラダ

3,800 2,500

Soup, Pasta

Pumpkin Soup with Tapioca

カボチャのスープ タピオカを浮かべて

1,400 800

Consommé Soup

コンソメスープ

2,000 1,200

Spaghetti "Napolitana"

昭和風太麺スパゲッティナポリタン

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 Red Snapper with Watercress Sauce, Couscous ¥2,000 ¥1,200
金目鯛のポワレ クレソンソース クスクスを添えて

Pan-fried Sea Bass with Potato Cream Sauce 2,800 1,800
オリーブオイルでカリッと焼きあげたスズキ ポテトクリームソース

Pan-fried Cod Fish with Pernod Sauce, Sautéed Spinach 2,800 1,800
ゆっくり焼きあげた真鱈 ペルノーソース ほうれん草ソテー添え

Angler Fish Roast wrapped with Bacon,
Brown Butter Sauce and Sautéed Turnips 3,800 2,500
ベーコンをまとったアンコウのロースト 焦がしバターソース カブのソテーと共に

Meat

Beef Cheek Stew with Red Wine 2,000 1,200
芳醇な牛ほほ肉の赤ワイン煮

Roast New Zealand Beef Sirloin with Green Pepper Sauce,
Stewed White Kidney Beans with Tomatoes 3,800 2,500
ニュージーランド産牛サーロインロースト グリーンペッパーソース
白インゲン豆のトマト煮込み添え

Grilled Japanese Beef Sirloin with Bordelaise Sauce,
Fried Potatoes with Shallot Flavor 4,600 3,000
国産牛サーロインのグリル ボルドレーズソース
エシャロット風味のポテトフリットと共に

Pan-fried Premium Wagyu Beef Fillet with Truffle Sauce,
Potato Croquette with Rosemary Flavor 7,400 5,000
特選和牛フィレ肉のポワレ 芳醇なトリュフソース ローズマリー香るポテトコロケ添え

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。