

## 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**

Onion and Steamed Chicken Genovese

新玉葱と蒸し鶏のジェノベーゼ

or 又は

*Kitaakari* Potato Soup

北あかりポテトのポタージュスープ

**Choice of : お選び下さい**

1) Deep-fried Breaded Salmon & Scallops with Tartar Sauce

サーモンとホタテのフライ タルタルソース添え

2) Firefly Squid and Clam Saffron Rice, Paella Style

ホタルイカとはまぐりのサフランライス パエリア風

3) Sakura Shrimp and Nanohana Spaghetti

桜エビと菜の花のスパゲッティ

4) Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドウィッチ

Sherbet or Ice Cream with Petit Fruits

本日の氷菓子とプチフルーツ

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

*Nanohana* and Salmon Quiche with Herb Salad  
菜の花とサーモンのキッシュ ハーブサラダ添え

**Choice of : お選び下さい**

Fish of the Day, Chef's Recommendation  
真鯛のポワレなど本日の魚料理

or 又は

Bistro Dish of the Day, Chef's Recommendation  
牛ハラミのステーキ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

### **Marinated Herring with Whole Grain Mustard, Watercress Salad**

ニシンのマリネ 粒マスタードの香り クレソンサラダ添え

### **Kitaakari Potato Soup**

北あかりポテトのポタージュスープ

### **Choice of: お選び下さい**

**Pan-fried Sea Bream with Green Pepper Sauce,**

**Bamboo Shoot and Garland Chrysanthemum Risotto**

桜鯛のポワレ グリーンペッパーソース 筍と春菊のリゾット

or 又は

**Grilled Chicken with Rosemary-flavored Sauce, Mashed Potatoes**

地養鶏胸肉のグリル ローズマリー風味ソース マッシュポテトと共に

### **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

Octopus and *Urui* Printanier, Dried Tomatoes and Herb Sauce  
北海水タコとうるいのプランタニエ風 ドライトマトとハーブソース

Sautéed Scorpion Fish with Steamed Garland Chrysanthemum,  
Pernod Cream Sauce  
カサゴのソテー 春菊のブレゼ添え ペルノー風味のクリームソース

Pan-fried New Zealand Beef Sirloin  
Madeira Sauce with Lavender Flavor  
ニュージーランド産牛サーロインポワレ ラベンダー香るマデラワインソース

**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 March 1 until March 31, 2016  
2016年3月1日 ~ 2016年3月31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ご一緒に

**Marinated Herring with Whole Grain Mustard, Watercress Salad**  
ニシンのマリネ 粒マスタードの香り クレソンサラダ添え

**Kitaakari Potato Soup**  
北あかりポテトのポタージュスープ

**Pan-fried Sea Bream with Green Pepper Sauce,  
Bamboo Shoot and Garland Chrysanthemum Risotto**  
桜鯛のポワレ グリーンペッパーソース 筍と春菊のリゾット

**Grilled Chicken with Rosemary-flavored Sauce, Mashed Potatoes**  
地養鶏胸肉のグリル ローズマリー風味ソース マッシュポテトと共に

**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 ¥1,800 ¥1,200  
クラシックシーザーサラダ

Marinated Herring with Whole Grain Mustard, Watercress Salad 2,800 1,800  
ニシンのマリネ 粒マスタードの香り クレソンサラダ添え

Octopus and Scallop Carpaccio, Herb and Caviar Sauce 3,800 2,500  
北海水タコと帆立貝のカルパッチョ ハーブとキャビアのアクセント

Foie Gras and Semi-dried Fig Salad, Haskap Berry Sauce 3,800 2,500  
フォアグラとセミドライイチジクのサラダ ハスカップソース

**Soup, Pasta**

Kitaakari Potato Soup 1,600 1,000  
北あかりポテトのポタージュスープ

Consommé Soup 2,000 1,200  
コンソメスープ

Sakura Shrimp and Nanohana Spaghetti 1,800 1,200  
桜エビと菜の花のスパゲッティ

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 Sea Bream with Green Pepper Sauce,  
Bamboo Shoot and Garland Chrysanthemum Risotto  
桜鯛のポワレ グリーンペッパーソース 筍と春菊のリゾット

¥3,800 ¥2,500

Sautéed Scorpion Fish with Steamed Garland Chrysanthemum,  
Pernod Cream Sauce  
カサゴのソテー 春菊のブレゼ添え ペルノー風味のクリームソース

3,800 2,500

Roast Spanish Mackerel and Potatoes, Yuzu Kosho (Citrus Chili) Sauce  
鱈と新ジャガイモのロースト 柚子胡椒ソース

4,600 3,000

Baked Tilefish "Matsukasa" with White Wine and Red Bell Pepper Sauce,  
Sautéed Cauliflower and Broccoli with Cream  
甘鯛の松笠焼き 白ワイン香る赤ピーマンソース  
カリフラワーとブロッコリのフランセーズと共に

**Meat**

Grilled Chicken with Rosemary-flavored Sauce, Mashed Potatoes  
地養鶏胸肉のグリル ローズマリー風味ソース マッシュポテトと共に

3,800 2,500

Pan-fried New Zealand Beef Sirloin, Madeira Sauce with Lavender Flavor  
ニュージーランド産牛サーロインポワレ ラベンダー香るマデラソース

3,800 2,500

Grilled Japanese Beef Sirloin with Red Wine Sauce  
国産牛サーロインのグリル 芳醇な赤ワインソース

6,500 4,500

Roast Miyazaki Beef Fillet with Horseradish Sauce  
宮崎牛フィレ肉のロースト 蝦夷わさびソース

8,800 6,000

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。