

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

Smoked Duck and Bulgur Salad, Balsamic Flavor

鴨スモークとブルグール小麦のバルサミコ和え

or 又は

Green Pea Soup

グリーンピースのポタージュスープ

Choice of : お選び下さい

1) Deep-fried Prawns and Potato Salad

サクサク海老フライ ポテトサラダ添え

2) Stewed Beef Tongue with Madeira Wine

マデラワインでゆっくり煮込んだ牛タンシチュー

3) Firefly Squid and *Urui* Spaghetti “Peperoncino”

富山湾のホタルイカとうるいのペペロンチーノ

4) Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドウィッチ

Sherbet 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

Assorted Appetizers

オードブルヴァリエ(前菜取り合わせ)

Choice of : お選び下さい

Fish of the Day, Chef's Recommendation

本日の魚料理

or 又は

Bistro Dish of the Day, Chef's Recommendation

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

Smoked Mozzarella and Scallop Salad, Fruit Tomato Sauce
モッツァレラチーズのスマークと帆立貝のサラダ フルーツトマトソース

Green Pea Soup
グリーンピースのポタージュスープ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Cutlassfish with Basil-flavored White Wine Sauce, Grilled White Asparagus
太刀魚のポワレ バジル風味の白ワインソース ホワイトアスパラガスのグリル

or 又は

Stewed *Daisen* Chicken with White Wine Vinegar
大山地鶏もも肉の白ワインヴィネガー煮込み

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

Duck Terrine with Pickles and Orange Marmalade

鴨肉のテリーヌ ピクルスとオレンジマーマレードを添えて

Fried Marbled Flounder with Semolina, Tomato Sauce

Sautéed Pea Sprouts and Celeriac

セモリナをまぶしたマコガレイのフライ トマトソース 豆苗と根セロリのソテー

Pan-fried Australian Beef Sirloin "Chaliapin" Style with Shallot Sauce,

Sautéed Eggplant with Cheese

オーストラリア産牛サーロインのシャリアピンステーキ エシャロットソース

チーズと共に焼きあげた米ナスを添えて

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 1 until April 28, 2016
2016年4月1日 ~ 2016年4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

Smoked Mozzarella and Scallop Salad, Fruit Tomato Sauce
モッツァレラチーズのスマークと帆立貝のサラダ フルーツトマトソース

Green Pea Soup
グリーンピースのポタージュスープ

Pan-fried Cutlassfish with Basil-flavored White Wine Sauce, Grilled White Asparagus
太刀魚のポワレ バジル風味の白ワインソース ホワイトアスパラガスのグリル

Stewed Daisen Chicken with White Wine Vinegar
大山地鶏もも肉の白ワインヴィネガー煮込み

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。

*Lunch with a complimentary drink (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 Menu for Secretaries' Weeks
セクレタリーズウィーク ランチ

Assorted Appetizers

オードブルヴァリエ(前菜取り合わせ)

Green Pea Soup

グリーンピースのポタージュスープ

Choice of : お選び下さい

Fried Marbled Flounder with Semolina, Tomato Sauce

Sautéed Pea Sprouts and Celeriac

セモリナをまぶしたマコガレイのフライ トマトソース 豆苗と根セロリのソテー

or 又は

Stewed Daisen Chicken with White Wine Vinegar

大山地鶏もも肉の白ワインヴィネガー煮込み

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 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

Smoked Mozzarella and Scallop Salad, Fruit Tomato Sauce 2,800 1,800
モッツアレラチーズのスマークと帆立貝のサラダ フルーツトマトソース

Stewed Langoustine and Scallop with Anchovy-flavored Cream in Pie Crust 3,800 2,500
ラングスティーヌと帆立貝のクリーム煮 アンチョビ風味 パイケース仕立て

Nicoise-style Salad with Potatoes, Tuna Confit and Wild Vegetables 3,800 2,500
新じゃが、鮪のコンフィと山菜のニース風サラダ

Soup, Pasta

Green Pea Soup 1,600 1,000
グリーンピースのポタージュスープ

Consommé Soup 2,000 1,200
コンソメスープ

Firefly Squid and *Urui* Spaghetti "Peperoncino" 1,800 1,200
富山湾のホタルイカとうるいのペペロンチーノ

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 Cutlassfish with Basil-flavored White Wine Sauce,
Grilled White Asparagus ¥3,800 ¥2,500
太刀魚のポワレ バジル風味の白ワインソース ホワイトアスパラガスのグリル

Fried Marbled Flounder with Semolina, Tomato Sauce,
Sautéed Pea Sprouts and Celeriac 3,800 2,500
セモリナをまぶしたマコガレイのフライ トマトソース 豆苗と根セロリのソテー

Pan-fried Sea Bream with Fennel Puree and Saffron Sauce, Roasted Onions 4,600 3,000
黒鯛ポワレ フヌイユのピューレ サフラン風味ソース 新玉葱のロースト添え

Meat

Stewed Daisen Chicken with White Wine Vinegar 3,800 2,500
大山地鶏もも肉の白ワインヴィネガー煮込み

Pan-fried Australian Beef Sirloin “Chaliapin” Style with Shallot Sauce,
Sautéed Eggplant with Cheese 3,800 2,500
オーストラリア産牛サーロインのシャリアピンステーキ エシャロットソース
チーズと共に焼きあげた米ナスを添えて

Grilled Japanese Beef Sirloin with Black Pepper Sauce,
Stewed Broad Beans with Cream 6,500 4,500
国産牛サーロインのグリル 黒胡椒ソース 天豆のクリーム煮と共に

Roast Miyazaki Beef Fillet with Estragon Sauce,
Roasted Brown Mushrooms with Garlic Flavor 8,800 6,000
宮崎牛フィレ肉のロースト エストラゴンソース
ブラウンマッシュルームのソテー ガーリック風味

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。