

## 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**

Garden Green Salad, Mimosa Style

ガーデングリーンサラダ ミモザ風

or 又は

Onion Soup

新玉葱スープ

**Choice of : お選び下さい**

1) “Matsuzaka Pork” Cutlet with Potato Salad

松阪ポークのロースカツ ポテトサラダ添え

2) Stuffed Cabbage Rolls with Tomato Soup

ロールキャベツ トマト風味のスープ煮込み

3) Broad Bean and Clam Spaghetti “Genovese”

空豆と浅利のジェノベーゼスパゲッティー

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

**Lobster and Couscous Salad, Tomato and Mint Sauce**

オマール海老とクスクスのサラダ 爽やかなトマトとミントのソース

**Onion Soup**

新玉葱スープ

**Choice of: お選び下さい**

**Pan-fried Greenling with Red Wine Sauce, Chinese Yam Puree and Salad**

アイナメのポワレ 赤ワインソース 長芋のピューレとサラダを添えて

or 又は

**Grilled Lamb with Thyme and Balsamic Sauce, Ratatouille**

仔羊背肉のグリル タイムとバルサミコソース ラタトゥイユと共に

**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

**Salmon and Chinese Yam Tartar, Herb Flavored Mayonnaise Sauce**  
ノルウェー産サーモンと長芋のタルタル 香草香るマヨネーズソース

**Steamed Golden Threadfin Bream with Pernod Sauce, Fennel Gratin**  
ゆっくり蒸し上げたイトヨリ ペルノーソース ウイキョウのグラタン添え

**Pan-fried Australian Beef Sirloin with Green Mustard Sauce, Braised Endive**  
オーストラリア産牛サーロインのポワレ グリーンマスタードソース  
アンディーブのブレゼ

**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 May 6 until May 31, 2016  
2016年5月6日 ~ 2016年5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一緒に

**Lobster and Couscous Salad, Tomato and Mint Sauce**  
オマール海老とクスクスのサラダ 爽やかなトマトとミントのソース

**Onion Soup**  
新玉葱スープ

**Pan-fried Greenling with Red Wine Sauce, Chinese Yam Puree and Salad**  
アイナメのポワレ 赤ワインソース 長芋のピューレとサラダを添えて

**Grilled Lamb with Thyme and Balsamic Sauce, Ratatouille**  
仔羊背肉のグリル タイムとバルサミコソース ラタトゥイユと共に

**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

Lobster and Couscous Salad, Tomato and Mint Sauce 2,800 1,800  
オマール海老とクスクスのサラダ 爽やかなトマトとミントのソース

Salmon and Chinese Yam Tartar, Herb Flavored Mayonnaise Sauce 2,800 1,800  
ノルウェー産サーモンと長芋のタルタル 香草香るマヨネーズソース

Marinated Bonito and Shrimp with Lime and Ginger Dressing 3,800 2,500  
熊野灘の初ガツオと才巻海老のマリネ 生姜風味のライムドレッシング

**Soup, Pasta**

Onion Soup 1,600 1,000  
Toast with Red Bell Pepper and Nut Puree  
新玉葱スープ 赤ピーマンとナッツのトースト添え

Consommé Soup 2,000 1,200  
コンソメスープ

Broad Bean and Clam Spaghetti "Genovese" 1,800 1,200  
空豆と浅利のジェノベーゼスパゲッティ

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 Greenling with Red Wine Sauce, Chinese Yam Puree and Salad ¥3,800 ¥2,500  
アイナメのポワレ 赤ワインソース 長芋のピューレとサラダを添えて

Steamed Golden Threadfin Bream with Pernod Sauce, Fennel Gratin 3,800 2,500  
ゆっくり蒸し上げたイトヨリ ペルノーソース ウイキョウのグラタン添え

Pan-fried Butterfish with Brown Butter Sauce, Squid Ink Noodles 4,600 3,000  
マナガツオのポワレ 焦がしバターソース イカスミのヌイユと共に

Pan-fried Chicken Grunt with Vermouth Sauce,  
Braised Mulukhiya and Sakura Shrimp 4,600 3,000  
イサキのポワレ ベルモットソース 三重県産モロヘイヤと桜エビのブレゼ

**Meat**

Grilled Lamb with Thyme and Balsamic Sauce, Ratatouille 3,800 2,500  
仔羊背肉のグリル タイムとバルサミコソース ラタトゥイユと共に

Pan-fried Australian Beef Sirloin with Green Mustard Sauce, Braised Endive 3,800 2,500  
オーストラリア産牛サーロインのポワレ グリーンマスタードソース  
アンディーブのブレゼ

Grilled Japanese Beef Sirloin with Citron Pepper Sauce,  
Sautéed Turnip and Bacon 6,500 4,500  
国産牛サーロインのグリル 柚子胡椒ソース 小カブとベーコンのソテー

Roast Miyazaki Beef Fillet with Morel Sauce,  
Glazed Carrots and Burdock Root 8,800 6,000  
宮崎牛フィレ肉のロースト モリーユソース 人参と新牛蒡のグラッセと共に

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。