

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

Green Lentil and Mortadella Ham Salad

緑レンズ豆とモルタデッラハムのサラダ

or 又は

Carrot Soup

キャロットスープ

Choice of : お選び下さい

1) Chicken with Ham and Cheese, “Cordon Bleu”

Potato Salad

ハムとチーズをサンドしたチキンカツ “コルドンブルー”

ポテトサラダ添え

2) Seafood Saffron Rice, Paella Style

魚介たっぷりサフランライス パエリア風

3) Spaghetti “Peperoncino” with Mushrooms

茸の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 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

Spelt Wheat, Avocado and Seafood Salad

スペルト小麦・アボカド・シーフードのサラダ仕立て

Cold Green Minestrone Soup

冷製グリーンミネストローネスープ

Choice of: お選び下さい

Grilled Chicken Grunt and Seasonal Vegetables, Dried Tomato Sauce

イサキと秋野菜のグリル 軽やかなドライトマトソース

or 又は

“Daisenjidori” Chicken Roast with Sherry Vinegar Sauce, Taro Lyonnaise

大山地鶏のロースト シェリーヴィネガーソース 里芋のリヨネーズと共に

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

Smoked Salmon and Leek Quiche with Salad

スモークサーモンとポロネギのキッシュ 彩りサラダ添え

Pan-fried Alfonsino with Saffron Sauce, Baked Risotto Parma Style

金目鯛のポワレ サフランソース パルマ風焼きリゾットと共に

**Australian Beef Sirloin Steak with Red Wine Sauce,
Stewed White Kidney Beans with Tomatoes**

オーストラリア産牛サーロインステーキ 赤ワインソース
白インゲン豆のトマト煮を添えて

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 September 1 until October 1, 2016
2016年9月1日 ~ 2016年10月1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

Spelt Wheat, Avocado and Seafood Salad

スペルト小麦・アボカド・シーフードのサラダ仕立て

Cold Green Minestrone Soup

冷製グリーンミネストローネスープ

Grilled Chicken Grunt and Seasonal Vegetables, Dried Tomato Sauce

イサキと秋野菜のグリル 軽やかなドライトマトソース

"Daisenjitori" Chicken Roast with Sherry Vinegar Sauce, Taro Lyonnaise

大山地鶏のロースト シェリーヴィネガーソース 里芋のリヨネーズと共に

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

Spelt Wheat, Avocado and Seafood Salad 2,800 1,800
スペルト小麦・アボカド・シーフードのサラダ仕立て

Smoked Salmon and Leek Quiche with Salad 2,800 1,800
スモークサーモンとポロネギのキッシュ 彩りサラダ添え

Jellied Foie Gras and Baked Eggplant, Grilled Scallop 3,800 2,500
フォアグラと焼きナスのゼリー寄せ 帆立貝のグリルと共に

Soup, Pasta

Cold Green Minestrone Soup 1,600 1,000
冷製グリーンミネストローネスープ

Consommé Soup 2,000 1,200
コンソメスープ

Spaghetti "Peperoncino" with Mushrooms 1,800 1,200
茸のスパゲッティペペロンチーノ

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

Grilled Chicken Grunt and Seasonal Vegetables, Dried Tomato Sauce ¥3,800 ¥2,500
イサキと秋野菜のグリル 軽やかなドライトマトソース

Pan-fried Alfonsino with Saffron Sauce, Baked Risotto Parma Style 3,800 2,500
金目鯛のポワレ サフランソース パルマ風焼きリゾットと共に

Pan-fried Bigeye with Cider Sauce, Boiled Black Radish 4,600 3,000
黒ムツのポワレ シードルソース 黒大根の煮込みを添えて

Meat

“Daisenjitori” Chicken Roast with Sherry Vinegar Sauce, 3,800 2,500
Taro Lyonnaise
大山地鶏のロースト シェリーヴィネガーソース 里芋のリヨネーズと共に

Australian Beef Sirloin Steak with Red Wine Sauce, 3,800 2,500
Stewed White Kidney Beans with Tomatoes
オーストラリア産牛サーロインステーキ 赤ワインソース
白インゲン豆のトマト煮を添えて

Grilled Japanese Beef Sirloin with Shallot Sauce, Taro Lyonnaise 6,500 4,500
国産牛サーロインのグリル エシャロットソース 里芋のリヨネーズ

Roast Satsuma Beef Fillet with Estragon Sauce, 8,800 6,000
Shiitake Mushroom Beignet and Grilled Eringi Mushrooms
さつま牛フィレ肉のロースト エストラゴンソース 椎茸のベニエとエリンギのグリル

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。