

ヒルズランチ  
Hills Lunch



春キャベツとモルタデッラハムのコールスローサラダ

又は

新玉ねぎと新ゴボウのスープ

メインをお選び下さい

サクサクポークカツ 温野菜添え

チキンカレー

桜エビと大葉のペペロンチーノ

ローストビーフサンドウィッチ

本日の氷菓子とプチフルーツ コーヒー

Spring Cabbage and Mortadella Ham Salad or Onion and Burdock Soup

Choice of:

Pork Cutlet with Hot Vegetables

Chicken Curry

Spaghetti "Peperoncino" with *Sakura* Shrimp and Japanese Basil

Roast Beef Sandwich

Sherbet or Ice Cream and Petit Fruits and Coffee

¥1,800

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

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。

ランチ マンスール  
Lunch Menu Minceur

動物性脂質、塩分の使用を控えたメニューです  
Special Menu with minimum portion of salt and animal fat.



桜鯛の炙りマリネ 夏みかんとウドのサラダ

新玉ねぎと新ボゴウのスープ

お選び下さい

1) イサキのポワレ レモンバルサミソース ブロッコリのタルタルとベルペッパーコンフィ

2) 薩摩軍鶏胸肉のロースト エストラゴンソース ひよこ豆のピューレと共に

本日のデザート コーヒー 又は 紅茶

Marinated Sea Bream, Citrus *Natsudaidai* and *Udo* Salad

Onion and Burdock Soup

Choice of:

1) Pan-fried Chicken Grunt with Balsamic Sauce, Lemon Flavor, Broccoli Tartar and Bell Pepper Confit

2) *Satsuma* Chicken Roast with Tarragon Sauce, Pureed Chickpeas

Dessert of the Day, Coffee or Tea

¥3,800

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

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。

佐賀牛ステーキランチ  
“Saga” Beef Steak Lunch



彩りグリーンサラダ

新玉ねぎと新ごぼうのスープ

佐賀牛フィレ肉のロースト 八角と黒胡椒ソース  
インカのみぎめローストとスイスチャードのソテー

本日のデザート

コーヒー 又は 紅茶

Green Salad

Onion and Burdock Soup

Roast “Saga” Beef Fillet with Star Anise and Black Pepper Sauce,  
Roast Potato and Sautéed Leaf Beet

Dessert of the Day

Coffee or Tea

**¥8,000**

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。  
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。

桜鯛茶漬け膳  
Sea Bream *Chazuke* Zen



春キャベツのお浸し  
桜豆乳寄せ  
桜鯛茶漬け  
香の物  
桜アイスクリーム

Appetizer, Seasonal Food,  
**Sea Bream *Chazuke***  
Pickled Vegetables, Dessert

¥2,300

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。  
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。

黒豚の生姜焼膳  
Seasonal Lunch Specialty “Pork Stir-fried with Ginger Zen”



春キャベツのお浸し 新玉葱サラダ 鮪の山掛け  
黒豚の生姜焼  
佐渡のこしひかり 留椀 香の物  
桜アイスクリーム

Appetizer, Seasonal Food, Fresh Sashimi

**Pork Stir-fried with Ginger**

Steamed Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables, Dessert

¥2,800

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。  
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。

穴子一本揚げと桜うどん膳  
Deep-fried Conger Eel and *Sakura Udon* Noodle Zen



春きゃべつのお浸し  
新玉葱サラダ  
穴子一本揚げ 桜うどん  
うすい豆おむすび、いなり寿司  
桜アイスクリーム

Appetizer, Seasonal Dish,  
**Deep-fried Conger Eel and *Sakura Udon* Noodles**  
*Omusubi* and *Inarizushi*, Dessert

¥2,800

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。  
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。

お昼のご馳走ランチ 鰻丼  
Special Gourmet Lunch “Una-don”



筍糍汰和え 芋がらと干し椎茸、油揚げの旨煮 鮪、青利烏賊  
鰻丼 肝吸  
香の物 うぐいす餅

Appetizer, Seasonal Dish, Fresh Sashimi  
**Una-don (Domburi Dowl of Rice topped with Grilled Eel )**  
Clear Soup with Eel, Pickled Vegetables, Dessert

¥4,500

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。  
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。

ステーキ屋さんのハンバーグステーキランチ  
Hamburger Steak Lunch

黒毛和牛100%のハンバーグ シェフ自慢のデミグラスソースでご用意致しました



季節の小鉢

彩りチシャサラダ 生姜ドレッシング

和牛ハンバーグステーキ 目玉焼き添え デミグラスソース

サムゲタン

白御飯 又は ガーリックライス(+¥500) 又は うに炒飯(+¥800) 香の物

Seasonal Appetizer, Lettuce Salad with Ginger Dressing  
Hamburger Steak with Fried Egg and Demi-glace Sauce  
Samgyetang

Steamed Rice, Fried Garlic Rice (+¥500) or Fried Rice with Sea Urchin (+¥800) and Pickled Vegetables

¥2,300

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

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。



唐津  
“KARATSU”



新取菜とあおさのお浸し

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、真鯛、かます、平貝、青利烏賊、ずわい蟹、数の子

浅利の味噌汁など グレープフルーツシャーベット

“KARATSU”

Seasonal Appetizer,

Seven Kinds of Sushi and Sushi Roll,

Miso Soup and Dessert

¥2,800

お米は新潟県佐渡産コシヒカリを使用しています。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。  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

Sushi Counter is serving “Koshihikari” rice from Sado, Niigata  
Please note that menu items are subject to change without notice due to the availability of seasonal ingredients  
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

黒毛和牛の牛丼  
“Gyudon”

ラウンジ・バーでご用意



黒毛和牛の牛丼

小鉢 味噌汁 香の物

コーヒー 又は 紅茶

“Gyudon”, Domburi Bowl of Rice topped with Japanese Beef and Onion ,  
Appetizer, Miso Soup, Pickled Vegetables  
Coffee or Tea

¥2,800

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。  
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。