

## 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

Winter Melon and Smoked Chicken Salad, Sherry Vinegar

冬瓜とスモークチキンのサラダ・シェリーヴィネガー

or 又は

### Cold Sweet Potato Soup

薩摩芋のヴィシソワーズスープ

### Choice of : お選び下さい

1) Fried Shrimp with Tartar Sauce, Potato Salad

サクサクエビフライ タルタルソース、ポテトサラダ添え

2) Summer Vegetable Curry

夏野菜カレー

3) Spaghetti “Pepperoncino” with Squid and Cabbage

スルメイカと高原キャベツのペペロンチーノ

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

Grilled Striped Jack and Eggplant, Yuzu Flavor,  
Mizuna and Japanese Ginger Salad

縞鯧の炙り焼きと焼きナスの青柚子風味 水菜と茗荷のサラダ添え

Cold Sweet Potato Soup

薩摩芋のヴィシソワーズスープ

**Choice of: お選び下さい**

Pan-fried Greenling, Pernod Sauce, Steamed Cabbage

アイナメのポワレ ペルノーソース 高原キャベツのブレゼ

or 又は

Stewed Daisen Chicken with Tomato, Basquaise

大山地鶏モモ肉とトマトのバスク風煮込み

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

**Jambon Persille and String Bean Salad with Fig**

ジャンボンペルシエとインゲンのサラダ 無花果添え

**Grilled Swordfish, Tomato and Balsamic Sauce, Ratatouille**

カジキのグリエ トマトとバルサミコのソース ラタトゥイユ添え

**Pan-fried Australian Beef Sirloin, Green Mustard Flavor with Shallot Sauce  
Fried Potatoes**

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風味  
エシャロットソース ポテトフリット添え

**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。

\*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 Menu for Cooling Summer Lunch**  
夏の集い ランチメニュー

Winter Melon and Smoked Chicken Salad, Sherry Vinegar  
冬瓜とスモークチキンのサラダ シェリーヴィネガー

Cold Sweet Potato Soup  
薩摩芋のヴィシソワーズスープ

**Choice of: お選び下さい**

Pan-fried Greenling with Pernod Sauce, Steamed Cabbage  
アイナメのポワレ ペルノーソース 高原キャベツのブレゼ

or 又は

Stewed Daisen Chicken with Tomato, Basquaise  
大山地鶏モモ肉とトマトのバスク風煮込み

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。

**Hitachi Beef Steak Lunch**  
常陸牛ステーキランチ

Today's Quiche  
本日のキッシュ

Cold Sweet Potato Soup  
薩摩芋のヴィシソワーズスープ

*Hitachi Beef Fillet Steak with Madeira Sauce,  
Green Soybean Croquette and Sautéed Indian Spinach*  
常陸牛フィレ肉のロースト マデラソース  
枝豆のコロッケとつる紫のソテー

Dessert of the Day  
本日のデザート

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

**¥8,000**

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 August 1 until August 31, 2017  
2017年8月1日 ~ 2017年8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

**Grilled Striped Jack and Eggplant, Yuzu Flavor,  
Mizuna and Japanese Ginger Salad**

縞鯵の炙り焼きと焼きナスの青柚子風味 水菜と茗荷のサラダ添え

**Cold Sweet Potato Soup**

薩摩芋のヴィシソワーズスープ

**Pan-fried Greenling with Pernod Sauce, Steamed Cabbage**

アイナメのポワレ ペルノーソース 高原キャベツのブレイゼ

**Stewed Daisen Chicken with Tomato, Basquaise**

大山地鶏モモ肉とトマトのバスク風煮込み

**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。

A la Carte

**Appetizer**

(Half-portion)  
ハーフポーション

Green Salad グリーンサラダ	¥1,500	¥1,000
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800	1,200
Grilled Striped Jack and Eggplant, Yuzu Flavor, Mizuna and Japanese Ginger Salad 縞鯧の炙り焼きと焼きナスの青柚子風味 水菜と茗荷のサラダ添え	3,000	2,000
Jambon Persille and String Bean Salad with Fig ジャンボンペルシエとインゲンのサラダ 無花果添え	3,000	2,000
Smoked Eel and Green Papaya Salad ウナギのスモークと青パパイヤのサラダ	4,000	2,600

**Soup, Pasta**

Cold Sweet Potato Soup 薩摩芋のヴィンソワーズスープ	1,800	1,200
Consommé Soup コンソメスープ	2,000	1,200
Spaghetti "Pepperoncino" with Squid and Cabbage スルメイカと高原キャベツのペペロンチーノ	1,800	1,200

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 Pernod Sauce, Steamed Cabbage ¥4,000 ¥2,600  
アイナメのポワレ ペルノーソース 高原キャベツのブレゼ

Grilled Swordfish with Tomato and Balsamic Sauce, Ratatouille 4,000 2,600  
カジキのグリエ トマトとバルサミコのソース ラタトゥイユ添え

Pan-fried Sea Bass with Aosa White Wine Sauce, Fried Vegetables 5,000 3,200  
天然スズキの塩焼き 海香る白ワインソース  
夏野菜のフリットと共に

**Meat**

Stewed Daisen Chicken with Tomato, Basquaise 4,000 2,600  
大山地鶏モモ肉とトマトのバスク風煮込み

Bavette Steak, Green Mustard Flavor with Shallot Sauce, Fried Potatoes 4,000 2,600  
バベットステーキ グリーンマスタード風味 エシヤロットソース  
ポテトフリットと共に

Grilled Japanese Beef Sirloin with Black Sesame Sauce,  
Pumpkin Gratin and Grilled Matsutake 6,800 4,700  
国産牛サーロインのグリル 黒ゴマソース  
南瓜のグラタンと松茸の網焼き添え

Hitachi Beef Fillet Steak with Madeira Sauce, 9,200 6,200  
Green Soybean Croquette and Sautéed Indian Spinach  
常陸牛フィレ肉のロースト マデラソース 枝豆のコロッケとつる紫のソテー

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。