

“Saturday Roast”
土曜日限定 「サタデーロースト」

‘Saturday Roast’ includes a selection of Bistro-style appetizers and roast beef served from a carving wagon.
Enjoy the unlimited portions of both.

Please note that reservations for the following menu are required at least one day in advance.

ビストロ前菜盛り合わせ&ローストビーフカーヴィング
どちらも好きなだけお召し上がりいただけます。ご家族とのお食事に是非ご利用下さい。
前日までのご予約をお願い致します。

Unlimited Servings of Appetizers
ビストロ前菜盛り合わせ

Unlimited Portions of Roast Beef with Sautéed Potatoes
Shallot Sauce, Dijon Mustard

ローストビーフ好きなだけ ポテトのソテー
エシャロットソース、ディジョンマスタード

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥3,800

A half price for children between 6 and 12 years old.
6歳から12歳までのお子さまは半額で承ります。

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。

“Saturday Steak Menu”
土曜日限定「ステーキメニュー」

Saturday Steak Menu
土曜日限定ステーキメニュー

Amuse-bouche
アミューズ

Smoked Eel and Green Papaya Salad
ウナギのスモークと青パパイヤのサラダ

Cold Sweet Potato Soup with Consommé Jelly and Truffle
薩摩芋のヴィシソワーズスープ コンソメゼリーとサマートリュフ入り

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

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 with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥10,000

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。

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。