

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 Salad

ガーデングリーンサラダ

or 又は

Carrot Soup

キャロットスープ

Choice of : お選び下さい

1) Ground Meat Cutlet, Potato Salad

メンチカツ ポテトサラダ添え

2) Beef Stroganoff

ビーフストロガノフ

3) Spaghetti with Mushroom and Japanese Basil

キノコと大葉の和風スパゲッティ

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(前菜盛り合わせ)

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

Norwegian Salmon Tartar, French Style

ノルウェーサーモンのなめろう フレンチスタイル

Carrot Soup

キャロットスープ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Grunt with Tomato and Balsamic Sauce, Sautéed Chinese Water Spinach

イサキのポワレ トマトとバルサミコのソース 空芯菜のソテー添え

or 又は

Roasted Chicken Breast, Grape Sauce, with Braised Orange Lentil

若鶏胸肉のロースト 巨峰ソース レンズ豆のブレゼと共に

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

**Mushroom and Lily Bulb Terrine,
Nut and Bell Pepper Puree, Green Salad**

8種キノコと百合根のテリーヌ ナッツとパプリカのピューレソース グリーンサラダ添え

**Pan-fried Prawn and Japanese Sea Bass, Herb Butter Sauce,
Japanese Mustard Spinach**

スズキと天使海老のポワレ ハーブソース 小松菜のソテー

**Pan-fried Australian Beef Sirloin, Black Pepper Sauce,
Spätzle Carbonara and Spring Star**

オーストラリア産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース
シュペッツレのカルボナーラと花ニラ添え

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。

Hitachi Beef Steak Lunch

常陸牛ステーキランチ

**Mushroom and Lily Bulb Terrine,
Nut and Bell Pepper Puree, Green Salad**

8種キノコと百合根のテリーヌ ナッツとパプリカのピューレソース グリーンサラダ添え

Carrot Soup

キャロットスープ

**Hitachi Beef Fillet Steak with Mushroom and Estragon Sauce
Grilled Pumpkin and *Eringi* Mushroom**

常陸牛フィレ肉のロースト エストラゴン香るキノコソース
カボチャとエリンギ茸の網焼き

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 September 1 until September 30, 2017
2017年9月1日 ~ 2017年9月30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

Norwegian Salmon Tartar, French Style
ノルウェーサーモンのなめろう フレンチスタイル

Carrot Soup
キャロットスープ

Pan-fried Grunt with Tomato and Balsamic Sauce, Sautéed Chinese Water Spinach
イサキのポワレ トマトとバルサミコのソース 空芯菜のソテー添え

Roasted Chicken Breast, Grape Sauce, with Braised Orange Lentil
若鶏胸肉のロースト 巨峰ソース レンズ豆のブレゼと共に

Dessert Plate
デザートプレート
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。