ARK HILLS CLUB

金曜日、土曜日限定

十貫	五、〇〇〇円
二十貫	一〇、〇〇〇円

金曜日、土曜日に限りお好きなにぎりが選べます。

先付	本日の先付
にぎり（例）	中トロ、鮪赤身、真鯛、羽太
	縞鯵、関鯵、鰯、小肌、生蛸
	赤貝、つぶ貝、北寄貝
	うに、いくら、ぼたん海老　など
留椀	ぼたん海老の味噌汁など週替り

一品料理

フルーツトマト	八〇〇円
大椎茸蒸し焼き	一、〇〇〇円
下仁田葱蒸し焼	一、〇〇〇円
鱈子の含め煮	一、二〇〇円
鱈白子黒七味焼き	二、〇〇〇円
香箱蟹	三、〇〇〇円
国産うなぎ白焼き	三、八〇〇円
季節のお造り盛合せ（三点盛り）	三、〇〇〇円～

寿司カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます。

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。

ARK HILLS CLUB

唐津

二、八〇〇円

旬の魚を取り入れた、スタンダードなメニュー

先付　白木茸と赤軸法蓮草のお浸し

寿司　にぎり寿司七貫と巻物
中トロ、赤身、羽太
鰯、生蛸、ずわい蟹、いくら
巻物

留椀　生湯葉の赤出し　など週替り

水菓子　赤肉メロンアイスクリーム

信楽

四、〇〇〇円

お好きなお寿司をお召し上がりください。

先付　白木茸と赤軸法蓮草のお浸し

寿司　お好み寿司八貫
（おすすめ　羽太、ぼたん海老　など）

留椀　蟹出し味噌汁　など週替り

水菓子　赤肉メロンアイスクリーム

萩

四、〇〇〇円

先付　白木茸と赤軸法蓮草のお浸し

寿司　にぎり寿司十貫と巻物
中トロ、赤身、羽太、縞鯵
鰯、生蛸、北寄貝、ずわい蟹
いくら、切玉子
巻物

留椀　大蜆の赤出し　など週替り

水菓子　赤肉メロンアイスクリーム

美濃

六、〇〇〇円

先付　白木茸と赤軸法蓮草のお浸し

寿司　大トロ、中トロ、赤身、羽太
金目鯛昆布〆、関鯵、赤貝、ぼたん海老
うに、いくら
巻物

留椀　蟹出し味噌汁　など週替り

水菓子　赤肉メロンアイスクリーム

寿司カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます。

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。

Sushi Counter "Ladies Lunch"
寿司カウンター　レディースランチ　霜月
平成29年11月1日～平成29年11月30日

ARK HILLS CLUB

レディースランチ

五、〇〇〇円

お好みの食前酒、ソフトドリンクをご一緒に

先付　玉葱のお浸し

小鉢　鱈子含め煮

造り替り　サーモンとイクラの親子盛り

お椀　帆立貝と蟹のうす葛仕立て

寿司　中トロ、赤身、真鯛
鰯、北寄貝、ぼたん海老、うに

留椀　蟹出しの味噌汁

水菓子　赤肉メロンアイスクリーム

コーヒー　又は　紅茶

*三日前までのご予約をお願い致します。

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Amuse-bouche	Boiled Onion with Soy *Dashi* Broth
Seasonal Dish	Simmered Cod Roe
Fresh Sashimi	Salmon with Salmon Roe
Soup	Scallop and Crab
Sushi	Medium Fatty Tuna, Tuna, Sea Bream Sardine, ,Surf Clam, *Botan* Prawn and Sea Urchin
Soup of the Week	Miso Soup with Crab, etc.
Dessert	Melon Ice Cream Coffee or Tea

¥5,000

*Please note that reservation for Ladies Lunch is required at least three days in advance.

上記金額には消費税と10%のサービス料が含まれております。
メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます。

The Price above includes consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.