ARK HILLS CLUB

クラブ特製のハンバーグをご用意致しました。

Lunch Specialty

ステーキ屋さんのハンバーグステーキ

ご好評いただいております、黒毛和牛100%のハンバーグ。
今月はシェフ自慢のデミグラスソースをご用意しました。

Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Root Vegetable and Lettuce Salad with Green Mustard Dressing
冬の根菜とフリルレタスのサラダ　グリーンマスタード ドレッシング

Hamburger Steak with Demi-glace Sauce
和牛クラシックハンバーグ
デミグラスソース

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
ガーリックライス (+¥500)、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,000)
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥1,000)、牛タンスープ、香の物

¥2,300

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし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。

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。

ARK HILLS CLUB

Today's Rare Cuts Beef Lunch

"お肉の美味しさ再発見" 本日の稀少部位ランチ

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢
(Stewed Tomato with Soy Dashi Broth, Cauliflower Bavarian
Egg Custard with Zuwai Crab and Shark Fin)
(まるごとトマトおでん、カリフラワーのババロア、ずわい蟹とふかひれの茶碗蒸しなど)

Root Vegetable and Lettuce Salad with Green Mustard Dressing
冬の根菜とフリルレタスのサラダ　グリーンマスタード ドレッシング

Today's Rare Cuts of Beef 100g
国産牛などの稀少部位 100g
その日一番の特選部位をお楽しみいただきます。

Sautéed Seasonal Vegetables such as Turnip and Sweet Potato
季節野菜のソテー　赤かぶ、安納芋　など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛タンスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥2,800

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし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。

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。

ARK HILLS CLUB

Steak Lunch Course
ステーキランチコース

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢
(Stewed Tomato with Soy Dashi Broth, Cauliflower Bavarian
Egg Custard with Zuwai Crab and Shark Fin)
（まるごとトマトおでん、カリフラワーのババロア、ずわい蟹とふかひれの茶碗蒸しなど）

Root Vegetable and Lettuce Salad with Green Mustard Dressing
冬の根菜とフリルレタスのサラダ　グリーンマスタード ドレッシング

Sautéed Seasonal Vegetables such as Turnip and Sweet Potato
季節野菜のソテー　赤かぶ、安納芋　など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛タンスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

USブラックアンガスビーフ	国産牛	特選　常陸牛
US Black Angus Beef Sirloin 100g サーロイン100g	Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g サーロイン100gまたはフィレ100g	*Hitachi* Beef Sirloin 100g サーロイン100g
¥2,800	¥4,500	¥6,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし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。

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。

ARK HILLS CLUB

Seafood Lunch
シーフードランチ

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢
(Stewed Tomato with Soy Dashi Broth, Cauliflower Bavarian
Egg Custard with Zuwai Crab and Shark Fin)
（まるごとトマトおでん、カリフラワーのババロア、ずわい蟹とふかひれの茶碗蒸しなど）

Root Vegetable and Lettuce Salad with Green Mustard Dressing
冬の根菜とフリルレタスのサラダ　グリーンマスタード ドレッシング

Sautéed Sea Bass and Scallops with White Wine Sauce
スズキと帆立貝のソテー　白ワインソース

Sautéed Seasonal Vegetables such as Turnip and Sweet Potato
季節野菜のソテー　赤かぶ、安納芋　など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛タンスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥3,500

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし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。

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。

ARK HILLS CLUB

シェフが厳選した上質な赤身の国産牛をご堪能ください。

Lunch Course C
ランチ C

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢
(Simmered Tomato with Soy Dashi Broth, Cauliflower Bavarian
Egg Custard with Zuwai Crab and Shark Fin)
（まるごとトマトおでん、カリフラワーのババロア、ずわい蟹とふかひれの茶碗蒸しなど）

Root Vegetable and Lettuce Salad with Green Mustard Dressing
冬の根菜とフリルレタスのサラダ　グリーンマスタード ドレッシング

Sautéed Sea Bass with White Wine Sauce
スズキのソテー　白ワインソース

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g
国産牛　サーロイン100g または フィレ100g

Sautéed Seasonal Vegetables such as Turnip and Sweet Potato
季節野菜のソテー　赤かぶ、安納芋　など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛タンスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥6,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし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。

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。

ARK HILLS CLUB

A la Carte

Japanese Beef Sirloin or Tenderloin
国産牛 サーロイン または フィレ

100g	¥6,000
150g	9,000
200g	12,000

U.S Black Angus Beef
U.S ブラックアンガスビーフ

100g	¥2,800

Seafood
魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces) 北海道産 帆立貝	¥1,500
Langoustine (1Piece) 赤座海老	2,000
Today's Fish 本日の魚料理	3,000
Ezo Abalone(100g) 蝦夷鮑（100g)	4,000

Vegetable
野菜

Sautéed Seasonal Vegetables 旬の彩り野菜ソテー	¥2,500

Soup & Rice
お食事とお椀物

Fried Rice with Sea Urchin Miso Soup and Pickled Vegetables うに炒飯セット （味噌椀、香の物）	¥2,000
Fried Rice with Sea Urchin うに炒飯	1,700
Fried Garlic Rice Miso Soup and Pickled Vegetables ガーリックライスセット（味噌椀、香の物）	1,200
Fried Garlic Rice ガーリックライス	800
Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables 白御飯セット（味噌椀、香の物）	1, 000
Steamed Rice 白御飯	500

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし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。

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。

ARK HILLS CLUB

*Please note that reservation for Ladies Lunch is 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をご一緒に

Petite Hors d'oeuvre
小さなオードブル

Root Vegetable and Lettuce Salad with Green Mustard Dressing
冬の根菜とフリルレタスのサラダ　グリーンマスタード ドレッシング

Sautéed Sea Bass and Scallops with White Wine Sauce
スズキと帆立貝のソテー　白ワインソース

Ghost Plant Leaf with Honey
お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Seasonal Vegetables
季節野菜のソテー

Japanese Beef Steak (60g)
国産牛ステーキ (60g)

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

Dessert and Coffee or Tea
デザートとコーヒー又は紅茶

¥5,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし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。

The price above includes consumption tax and 10% service charge.
上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれます。

ARK HILLS CLUB

Happy Meat Day Lunch
毎月最終金曜日限定　肉の日ランチ

最終金曜日12月29日限定
USブラックアンガスビーフをボリュームたっぷり150gお召し上がりください。

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢
(Stewed Tomato with Soy Dashi Broth, Cauliflower Bavarian
Egg Custard with Zuwai Crab and Shark Fin)
（まるごとトマトおでん、カリフラワーのババロア、ずわい蟹とふかひれの茶碗蒸しなど）

Root Vegetable and Lettuce Salad with Green Mustard Dressing
冬の根菜とフリルレタスのサラダ　グリーンマスタード ドレッシング

US Black Angus Beef Sirloin Steak 150g
US ブラックアンガスビーフ　サーロインステーキ150g

Sautéed Seasonal Vegetables such as Turnip and Sweet Potato
季節野菜のソテー　赤かぶ、安納芋　など

Choice of : お食事を以下よりお選びいただけます。

A) Steamed Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
白御飯、牛タンスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
ガーリックライス、牛タンスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tongue Soup and Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛タンスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥2,800

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし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。

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。