

ヒルズランチ  
Hills Lunch



小海老と小柱のガーデングリーンサラダ  
又は  
レンズ豆のスープ

メインをお選び下さい

- 1) ジャンボ海老フライとポテトサラダ タルタルソース
- 2) 焼きカレー
- 3) 浅利と菜の花のペペロンチーノ
- 4) ローストビーフサンドウィッチ

本日の氷菓子とプチフルーツ コーヒー

Garden Green Salad with Shrimp and Small Scallops

**Choice of:**

Fried Prawn with Tartar Sauce and Potato Salad  
Baked Curry  
Spaghetti Peperoncino with Clams and Canola Flower  
Roast Beef Sandwich

Sherbet or Ice Cream and Petit Fruits and Coffee

**¥1,800**

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

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

ランチ マンスール  
Lunch Menu Minceur

動物性脂質、塩分の使用を控えたメニューです  
Special Menu with minimum portion of salt and animal fat.



白子と菜の花とフルーツトマトのサラダ仕立て ポン酢風味のオリーブオイルソース

レンズ豆のスープ

お選び下さい

- 1) 真鯛と天使海老のロースト バジルとトマトのソース 蛸の煮込みを詰めたカブ添え
- 2) 仔牛のポワレ ローズマリーソース アンディープのブレゼと京人参のグラッセ添え

本日のデザート コーヒー 又は 紅茶

Cod Milt, Canola Flower and Fruit Tomato Salad, Ponzu and Olive Oil Dressing

Lentil Soup

Choice of:

- 1) Roasted Sea Bream and Grilled Prawns with Basil and Tomato Sauce, Turnip with Braised Octopus
- 2) Pan-fried Veal with Rosemary Sauce, Braised Endives and Carrots

Dessert of the Day, Coffee or Tea

¥3,800

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

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

常陸牛ステーキランチ  
Hitachi Beef Steak Lunch



ノルウェー産サーモンのリエット クリスピーパルメザンチーズとグリーンサラダ添え

浅利と白菜のボストン風クラムチャウダー

常陸牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース  
レンコンのグラタンと芽キャベツのブレゼと共に

本日のデザート

コーヒー 又は 紅茶

Norwegian Salmon Rillettes with Crispy Parmesan Cheese and Green Salad

Clam Chowder

Pan-fried Hitachi Beef Fillet with Red Wine Sauce  
Lotus Root Gratin and Braised Brussels Sprouts

Dessert of the Day

Coffee or Tea

**¥8,000**

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます  
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

煮炙り合鴨ロース丼  
Duck Bowl



小松菜辛子浸し 蒟蒻とぜんまいの白和え

煮炙り合鴨ロース丼

留椀 香の物

とちおとめアイスクリーム

Appetizer, Seasonal Dish,

**Duck Bowl**

Miso Soup, Pickled Vegetables, Dessert

**¥2,300**

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます  
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

鶏けんちん蕎麦御膳  
Soba Buckwheat Noodles with Chicken and Vegetables



小松菜辛子浸し  
蒟蒻とぜんまいの白和え、紅白胡麻豆腐、数の子土佐漬け  
鶏けんちん蕎麦  
高菜御飯のおにぎり 香の物  
とちおとめアイスクリーム

Appetizer, Seasonal Foods  
Soba Buckwheat Noodles with Chicken and Vegetables  
Rice Ball, Pickled Vegetables, Dessert

¥2,800

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます  
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

お昼のご馳走 加賀能登海鮮鍋御膳  
Hot Dish with Seafood Zen



数の子土佐漬け 小松菜辛子浸し 鯛サラダ  
海鮮鍋 鱈、ずわい蟹、甘海老  
佐渡のこしひかり 香の物 焼餅汁粉

Appetizer, Seasonal Dish, Fresh Sashimi  
**Pot Dish with Yellowtail, Zuwai Crab and Prawn**  
Steamed Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables, Dessert

¥4,500

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます  
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

ステーキ屋さんのハンバーグステーキ  
Hamburger Steak Lunch

和牛100%のハンバーグ シェフ自慢のオニオンソースをご用意致しました



季節の小鉢

彩りチシャサラダ 豆腐ドレッシング

和牛クラシックハンバーグ オニオンソース

牛スジコンソメスープ

白御飯 又は ガーリックライス(+¥500) 又は うに炒飯(+¥800) 香の物

Seasonal Appetizer, Salad with Tofu Dressing

**Hamburger Steak with Onion Sauce**

Beef Tendon Consommé

Steamed Rice, Fried Garlic Rice (+¥500) or Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,000) and Pickled Vegetables

¥2,300

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

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

唐津  
KARATSU



菜の花とろ湯葉掛け

にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、真鯛、寒鰯、メカジキ、帆立貝、ずわい蟹、数の子、巻物

蜆の赤出しなど 柚子シャーベット

**KARATSU**

Seasonal Appetizer,

**Seven Kinds of Sushi and Sushi Roll,**

Miso Soup and Dessert

**¥2,800**

お米は新潟県佐渡産コシヒカリを使用しています 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  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Sushi Counter is serving "Koshihikari" rice from Sado, Niigata  
Please note that menu items are subject to change without notice due to the availability of seasonal ingredients  
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.



おすすめ丼  
Domburi Bowl of Rice

親子丼

小鉢 味噌汁 香の物 コーヒー 又は 紅茶

**Domburi Bowl of Rice topped with Chicken and Egg**  
Appetizer, Miso Soup, Pickled Vegetables Coffee or Tea

¥1,800



黒毛和牛の牛丼

小鉢 味噌汁 香の物 コーヒー 又は 紅茶

**Domburi Bowl of Rice topped with Japanese Beef**  
Appetizer, Miso Soup, Pickled Vegetables Coffee or Tea

¥2,800



まぐろ丼

味噌汁 コーヒー 又は 紅茶

**Domburi Bowl of Vinegared Rice topped with Tuna,**  
Miso Soup Coffee or Tea

¥3,500



天丼

小鉢 味噌汁 香の物 コーヒー 又は 紅茶

**Domburi Bowl of Rice topped with Chicken and Egg**  
Appetizer, Miso Soup, Pickled Vegetables Coffee or Tea

¥1,800



All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.  
Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.  
上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます  
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