

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

Garden Green Salad with Shrimp and Small Scallops

小海老と小柱のガーデングリーンサラダ

or 又は

Lentil Soup

レンズ豆のスープ

Choice of : お選び下さい

1) Fried Prawn with Tartar Sauce and Potato Salad

ジャンボ海老フライとポテトサラダ タルタルソース

2) Baked Curry

焼きカレー

3) Spaghetti Pepperoncino with Clams and Canola Flower

浅利と菜の花のペペロンチーノ

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

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。

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

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

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

Lentil Soup

レンズ豆のスープ

Choice of: お選び下さい

**Roasted Sea Bream and Grilled Prawns with Basil and Tomato Sauce
Turnip with Braised Octopus**

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

or 又は

**Pan-fried Veal with Rosemary Sauce
Braised Endives and Kyoto Carrots**

仔牛のポワレ ローズマリーソース
アンディーブのブレゼと京人参のグラッセ添え

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。

Chef's Lunch

シェフズランチ

Norwegian Salmon Rillettes with Crispy Parmesan Cheese and Green Salad

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

Pan-fried Rockfish with Brawn Sauce

Sautéed Chinese Flat Cabbage

笠子のポアレ 焦がしバターソース
摺菜のソテーと共に

Pan-fried Australian Beef Sirloin with “Hachou Miso” and Madera Wine Sauce

Mustard Potato Puree and Canola Flower

オーストラリア産牛サーロインステーキ 八丁味噌マデラソース
マスタード風味のポテトピューレと菜の花添え

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥5,000

Hitachi Beef Steak Lunch

常陸牛ステーキランチ

Norwegian Salmon Rillettes with Crispy Parmesan Cheese and Green Salad

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

Clam Chowder

浅利と白菜のボストン風クラムチャウダー

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

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イゼと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥8,000

*Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
For groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.
ソフトドリンク1杯と、4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Special Lunch Menu for New Year Season
新春感謝プラン ランチメニュー

Garden Green Salad with Shrimp and Small Scallops
小海老と小柱のガーデングリーンサラダ

Lentil Soup
レンズ豆のスープ

Choice of: お選び下さい

Roasted Sea Bream and Grilled Prawns with Basil and Tomato Sauce
Turnip with Braised Octopus
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

or 又は

Pan-fried Veal with Rosemary Sauce
Braised Endives and Kyoto Carrots
仔牛のポワレ ローズマリーソース
アンディーブのブレゼと京人参のグラッセ添え

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥3,300

available from January 1 until 9 January 31, 2018
2018年1月8日 ~ 2018年1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

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

白子と菜の花とフルーツトマトのサラダ仕立て ポンズ風味オリーブオイルソース

Lentil Soup

レンズ豆のスープ

**Roasted Sea Bream and Grilled Prawns with Basil and Tomato Sauce
Turnip with Braised Octopus**

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

**Pan-fried Veal with Rosemary Sauce
Braised Endives and Kyoto Carrots**

仔牛のポワレ ローズマリーソース
アンディーブのブレゼと京人参のグラッセ添え

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。

Appetizer

Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	¥1,800	¥1,200
Cod Milt, Canola Flower, Fruit Tomato Salad “Ponzu” and Olive Oil Dressing 白子と菜の花とフルーツトマトのサラダ仕立て ポンズ風味のオリーブオイルソース	3,000	2,000
Flounder and Japanese Chive wrapped in “Yuba” White Sesame and Japanese Basil Sauce カレイと浅葱の湯葉包み蒸し 大葉風味の白ゴマソース	3,000	2,000
Norwegian Salmon Rillettes Crispy Parmesan Cheese and Green Salad 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	3000	2000
Seafood wrapped in Part Brick, Lily Bulb Salad 海の幸のパートブリック焼き 彩り野菜と百合根のサラダ添え	4,000	2,600
Ensemble of Lobster and White Asparagus Broccoli Tartar Salad オマール海老とホワイトアスパラガスのアンサンブル ブロッコリーのタルタルサラダ添え	4,000	2,600

Soup, Pasta

Lentil Soup レンズ豆のスープ	1,800	1,200
Consommé Soup コンソメスープ	2,200	1,400

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。

Seafood

Roasted Sea Bream and Grilled Scallops with Basil and Tomato Sauce Turnip with Braised Octopus 真鯛と帆立貝のロースト バジルとトマトのソース 蛸の煮込みを詰めたカブ添え	¥4,000	¥2,600
Pan-fried Rockfish with Brawn Sauce Sautéed Chinese Flat Cabbage 笠子のポアレ 焦がしバターソース 摺菜のソテーと共に	4,000	2,600
Pan-fried Snubnose Brotula and Spinach with Cheese, Tomato Sauce Black Japanese Seven Spice Flavor ヒゲダラと法蓮草のチーズ焼き 黒七味の香り 香草トマトソース	5,000	3,200

Meat

Pan-fried Veal with Rosemary Sauce Braised Endives and Kyoto Carrots 仔牛のポワレ ローズマリーソース アンディーブのブレゼと京人参のグラッセ添え	4,000	2,600
Stewed Chicken in Red Wine Creamy Potato Puree and Canola Flowers 若鶏の赤ワイン煮込み クリーミーポテトピューレと菜の花を添えて	4000	2600
Grilled Japanese Beef Sirloin with Yuzu Pepper Sauce Butterbur Scape Frit and Sweetened Kyoto Carrot 国産牛サーロインのグリエ 柚子胡椒ソース 蕨の薹のフリットと京人参のグラッセと共に	6,800	4,700
Pan-fried Hitachi Beef Fillet with Red Wine Sauce Lotus Root Gratin and Braised Brussels Sprouts 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	9,200	6,200

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。