

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

Carrot and Orange Salad

キャロットとオレンジのガーデンサラダ

or 又は

Green Pea Soup

グリーンピースのポタージュ

Choice of : お選び下さい

1) *Mikawa* Pork Cutlet with Shredded Cabbage and Hot Vegetables

三河ポークのカツレツ たっぷり春キャベツと温野菜添え

2) Hashed Japanese Beef Rice

黒毛和牛のハヤシライス

3) Spaghetti Ario Orio with *Sakura* Shrimp and Spring Cabbage

桜エビと春キャベツのペペロンチーノ

4) Roast Beef Sandwich

ローストビーフサンドウィッチ

Sherbet and 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

《 Add Cuisine : 追加ハーフサイズメニュー 》

Small Caesar Salad

シーザーサラダ

600

Mikawa Pork Cutlet

三河ポークのカツレツ

800

Half Hashed Japanese Beef Rice

ハーフ 黒毛和牛ハヤシライス

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

**Butterfish Carpaccio with Sherry Vinegar Dressing
Macedonia Salad**

初鱈のカルパッチョ シェリービネガーソース
新ジャガのマチュドニアサラダ

Green Pea Soup

グリーンピースのスープ

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried John Dory with Herb and Clam Sauce
Steamed Spring Vegetables**

的鯛のポワレ ハーブ香る浅利のソース
春野菜のエチュベ添え

or 又は

**Sautéed Veal with Shallot Sauce
Eggplant with Tomato and Anchovies**

仔牛のソテー エシャロットソース
茄子のニース風と共に

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

Hida (Curnontccé) and Parma Ham
Green Asparagus and Ricotta Cheese Mousse
飛騨産(キュルノンチュエ)とパルマ産の生ハム
グリーンアスパラガスとリコッタチーズムース添え

Pan-fried Rockfish with Sea Urchin Sauce
Eggplant with Tomato and Anchovies
カサゴのポワレ 海香るウニソース
茄子のニース風と共に

Australian Beef Sirloin with Black Pepper Sauce
Broad Beans and Burdock
オーストラリア産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース
空豆と新牛蒡添え

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

Hida Beef Steak Lunch

飛騨牛ステーキランチ

Hida (Curnontccé) and Parma Ham

Green Asparagus and Ricotta Cheese Mousse

飛騨産(キュルノンチュエ)とパルマ産の生ハム
グリーンアスパラガスとリコッタチーズムース添え

Pan-fried John Dory with Herb and Clam Sauce

Steamed Spring Vegetables

的鯛のポワレ ハーブ香る浅利のソース
春野菜のエチュベ添え

Hida Beef Fillet with Tarragon Sauce

Baked Shiitake with Herb Butter and Fried Edible Wild Plant

飛騨牛フィレステーキ エストラゴンソース
春椎茸の香草バター焼きと山菜のフリットと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥8,000

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 April 2 until April 28, 2018
2018年4月2日 ~ 2018年5月2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

Butterfish Carpaccio with Sherry Vinegar Dressing
Macedonia Salad

初鱈のカルパッチョ シェリービネガーソース
新ジャガのマチュドニアサラダ

Green Pea Soup

グリーンピースのポタージュ

Pan-fried John Dory with Herb and Clam Sauce
Steamed Spring Vegetables

的鯛のポワレ ハーブ香る浅利のソース
春野菜のエチュベ添え

Sautéed Veal with Shallot Sauce
Eggplant with Tomato and Anchovies

仔牛のソテー エシャロットソース
茄子のニース風と共に

Dessert Plate

デザートプレート

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

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

Special Lunch Menu for Secretaries' Weeks

セクレタリーズウィーク ランチ

Carrot and Orange Salad

キャロットとオレンジのガーデンサラダ

Green Pea Soup

グリーンピースのポタージュ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried John Dory with Herb and Clam Sauce

Steamed Spring Vegetables

的鯛のポワレ ハーブ香る浅利のソース

春野菜のエチュベ添え

or 又は

Sautéed Veal with Shallot Sauce

Eggplant with Tomato and Anchovies

仔牛のソテー エシヤロットソース

茄子のニース風と共に

Cream Brulee

クリームブリュレ

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥3,300

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

A la Carte

Appetizer

(Half-portion)
ハーフポーション

Classic Caesar Salad ¥1,800 ¥1,200
クラシックシーザーサラダ

Butterfish Carpaccio with Sherry Vinegar Dressing 3,000 2,000
Macedonia Salad
初鱈のカルパッチョ シェリービネガーソース
新ジャガのマチュドニアサラダ

Hida (Curnontccé) and Parma Ham 3,000 2,000
Green Asparagus and Ricotta Cheese Mousse
飛騨産(キュルノンチュエ)とパルマ産の生ハム
グリーンアスパラガスとリコッタチーズムース添え

Grilled King Crab and Shiitake 3,000 2,000
Wild Udo and Watercress Salad
タラバガニと春椎茸のグリエ ウドとクレソンのサラダ添え

Fried Scampi wrapped with Kadaif 4,000 2,600
Fennel Puree and Grilled Zucchini
手長海老のカダイフ包み揚げ
フヌイユのピューレとズッキーニのグリル

Seared Scallop with Caviar 4,000 2,600
Asparagus and Couscous Salad
帆立貝の炙り キャビア添え アスパラガスのタブレと共に

Soup

Green Pea Soup 1,800 1,200
グリーンピースのポタージュ

Consommé Soup 2,200 1,400
コンソメスープ

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

A la Carte

Seafood

Pan-fried John Dory with Herb and Clam Sauce ¥4,000 ¥2,600
Steamed Spring Vegetables
的鯛のポワレ ハーブ香る浅利のソース 春野菜のエチューベ添え

Pan-fried Rockfish with Sea Urchin Sauce 4,000 2,600
Eggplant with Tomato and Anchovies
カサゴのポワレ ウニソース 茄子のニース風と共に

Pan-fried Alfonsino with Saffron Sauce 5,000 3,200
Potato Puree and Wild Asparagus
金目鯛のポアレ サフランソース
新ジャガのピューレとアスパラソバージュと共に

Meat

Sautéed Veal with Shallot Sauce 4,000 2,600
Eggplant with Tomato and Anchovies
仔牛のソテー エシャロットソース 茄子のニース風と共に

Pan-fried *Daisen* Chicken with Cider Cream Sauce 4,000 2,600
Broad Beans and Burdock
大山地鶏のグリエ シードルクリームソース 空豆と新牛蒡添え

Australian Beef Sirloin with Black Pepper Sauce 4,000 2,600
Broad Beans and Burdock
オーストラリア産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース 空豆と新牛蒡添え

Grilled Japanese Beef with Grated *Daikon* and Citrus Sauce 6,800 4,700
Creamed Broad Beans and Sautéed Turnip
黒毛和牛ザブトンのグリエ 卸ポン酢ソース
空豆のクリーム煮と春カブのソテー

Hida Beef Fillet with Tarragon Sauce 9,200 6,200
Baked *Shiitake* with Herb Butter and Fried Edible Wild Plant
飛騨牛フィレスステーキ エストラゴンソース
春椎茸の香草バター焼きと山菜のフリットと共に

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