

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 *Udo* and Tomato

Ponzu Dressing

独活とトマトのガーデンサラダ

ポン酢ドレッシング

Or 又は

Burdock Soup

新牛蒡のスープ

Choice of : お選び下さい

1) *Hida Beef Croquette*

ほくほく飛騨牛コロケ

2) *Pan-Fried Mikawa Pork Marinated with Miso*

じっくり味噌漬けにした三河ポークのソテー

3) *Spaghetti Vongole Rosso*

浅利たっぷりボンゴレロッソ

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

《 **Add Cuisine : 追加メニュー** 》

Small Caesar Salad

スモール シーザーサラダ

600

Hida Beef Croquette (one piece)

ほくほく飛騨牛コロケ

800

Half Portion of Curry and Rice

ハーフ カレーライス

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

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

Broad Beans and Grilled Vegetables with Cauliflower Veloute

空豆と初夏の野菜グリエ カリフラワーのブルーテと共に

Burdock Soup

新牛蒡のスープ

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried Sea Bass with Pernod Sauce

Sautéed Spinach

スズキのポワレ ペルノーソース

法蓮草のソテー

or 又は

Grilled Mikawa Pork with Balsamic Sauce

Sautéed Bamboo Shoot

三河ポークのグリエ バルサミコソース

筍のペペロンチーノ添え

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

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 Raw Ham and Fruit Tomato with Fennel Salad
飛騨生ハム(キュルノンチュエ)とフルーツトマト(アメーラ)
フェネルのサラダと共に

*Pan-Fried Rockfish with Red Wine Sauce
Celeriac Puree and Wild Asparagus*
メバルのポワレ 軽い赤ワインソース
根セロリのピューレとアスパラソバージュ

*Australian Beef Sirloin Steak with Green Paper Sauce
Steamed Butterbur Sprout and Green Soybean Croquette*
オーストラリア産牛サーロインステーキ グリーンペッパーソース
蕨のブレゼと枝豆のコロッケ

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 Raw Ham and Fruit Tomato with Fennel Salad
飛騨生ハム(キュルノンチュエ)とフルーツトマト(アメーラ)
フェネルのサラダと共に

Pan-Fried Sea Bass with Pernod Sauce
Sautéed Spinach
スズキのポワレ ペルノーソース
法蓮草のソテー

Hida Beef Fillet Steak with Japanese Chive Oil Sauce
Sautéed Chinese Yam and Alpine Leek
飛騨牛フィレ肉のステーキ 浅葱オイルソース
長芋と行者ニンニクのソテー

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 May 7 until | May 31, 2018
2018年5月7日 ~ 2018年5月31日

*Please note that reservations for the following menu are required at least three days in advance.
3日前までに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

Broad Beans and Grilled Vegetables with Cauliflower Veloute
空豆と初夏の野菜グリエ カリフラワーのブルーテと共に

Burdock Soup
新牛蒡のスープ

Pan-Fried Sea Bass with Pernod Sauce
Sautéed Spinach
スズキのポワレ ペルノーソース
法蓮草のソテー

Grilled Mikawa Pork with Balsamic Sauce
Sautéed Bamboo Shoot
三河ポークのグリエ バルサミソース
筍のペペロンチーノ

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ことがございます

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

Broad Beans and Grilled Vegetables with Cauliflower Veloute 3,000 2,000

空豆と初夏の野菜グリエ カリフラワーのブルーテと共に

Hida Raw Ham and Fruit Tomato with Fennel Salad 3,000 2,000

飛騨生ハム(キュルノンチュエ)とフルーツトマト(アメーラ)
フェネルのサラダと共に

Marinated Horse Mackerel, Basil Flavor with Vegetable Confit 3,000 2,000

鯵のエスカベッシュ バジル風味
彩り野菜のコンフィ添え

Abalone and White Asparagus Salad with Black Sesame Sauce 4,000 2,600

黒鮑と白アスパラガスのサラダ 黒胡麻ソース

Steamed Ise Lobster with Yuba 4,000 2,600

Broad Bean Sauce

伊勢海老のスチーム 汲み上げ湯葉がけ 空豆のソース

Soup

Burdock Soup 1,800 1,200

新牛蒡のスープ

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

(Half-portion)
ハーフポーション

Seafood

Pan-Fried Sea Bass with Pernod Sauce, Sautéed Spinach ¥4,000 ¥2,600
スズキのポワレ ペルノーソース
法蓮草のソテー

Pan-Fried Rockfish with Red Wine Sauce 4,000 2,600
Celeriac Puree and Wild Asparagus
メバルのポワレ 軽い赤ワインソース
セロリラブのピューレとアスパラソバージュ

Grunt Meniere with Butter and Soy Sauce 5,000 3,200
Steamed Cabbage and Mizuna Salad
イサキのムニエル 焦がしバター醤油ソース
紫キャベツのブレゼと赤水菜のサラダ

Meat

Grilled Mikawa Pork with Balsamic Sauce 4,000 2,600
Sautéed Bamboo Shoot
三河ポークのグリエ バルサミソース
筍のペペロンチーノ添え

Australian Beef Sirloin Steak with Green Paper Sauce 4,000 2,600
Steamed Butterbur Sprout and Green Soybean Croquette
オーストラリア産牛サーロインステーキ グリーンペッパーソース
蕨のブレゼと枝豆のコロッケ

Bavette Steak with Black Pepper Sauce 4,000 2,600
Creamed Bamboo Shoot and Club-made Pasta
牛ハラミのステーキ 黒胡椒ソース
自家製パスタと筍のクリーム和え

Grilled Japanese Beef Chuck Flap with Wasabi Sauce 6,800 4,700
Steamed Butterbur Sprout and Green Soybean Croquette
黒毛和牛ザブトンのグリエ 山葵ソース
蕨のブレゼと枝豆のコロッケ

Hida Beef Fillet Steak with Japanese Chive oil Sauce 9,200 6,200
Sautéed Chinese Yam and Alpine Leek
飛騨牛フィレ肉のステーキ 浅葱オイルソース
長芋と行者ニンニクのソテー

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