

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

Duck Confit and Kidney Bean Salad with Balsamic Sauce

鴨のコンフィとインゲン豆のサラダ

Or 又は

Minestrone

熊本県産トマトたっぷりミネストローネ

Choice of : お選び下さい

1) Fried Horse Mackerel

あじフライ タルタルソース

2) Baked Curry, *Fukuoka Mojiko Style*

焼きカレー 福岡(門司港)スタイル

3) Spaghetti with Minced *Kagoshima* Pork Sauce

鹿児島黒豚たっぷりミートソーススパゲティ

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 : 追加メニュー** 》

Small Caesar Salad

スモールシーザーサラダ

600

Fried Horse Mackerel

あじフライ

800

Half Portion of Beef Curry and Rice

ハーフビーフカレーライス

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

Tuna Carpaccio and Pickled Japanese Ginger

ミナミマグロのカルパッチョ

茗荷のピクルス添え

Minestrone

熊本県産トマトたっぷりミネストローネ

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried Flathead with Balsamic Sauce

Ginger Risotto

コチのポワレ バルサミソース

新生姜のリゾット

or 又は

Roasted Satsuma Chicken with Honey Lemon Sauce

Paprika Confit

薩摩軍鶏胸肉のロースト ハニーレモンソース

パプリカのコンフィ添え

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

Salmon Terrine with Romesco Sauce

サーモンのテリーヌ ナッツたっぷりパプリカソース

**Pan-fried Grunt with Tomato and Beurre Blanc Sauce
Ratatouille**

イサキのポワレ トマトブルブランソース
彩野菜のラタトゥイユ添え

**Australian Beef Sirloin Steak with Black Paper Sauce
Cauliflower Gratin**

オーストラリア産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース
カリフラワーのグラタン

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

Satsuma Beef Steak Lunch
薩摩牛ステーキランチ

Marinated Alfonsino
Kabosu Citrus Vinegar and Oil Sauce
金目鯛のマリネ
かぼすポン酢オイルソース

Pan-Fried Flathead with Balsamic Sauce
Ginger Risotto
コチのポワレ バルサミソース
新生姜のリゾット

Satsuma Beef Fillet Steak with Red Wine Sauce
Braised Kumamoto Eggplant
薩摩牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
熊本県産赤ナスのブレゼ添え

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 June 1 until June 30, 2018
2018年6月1日 ~ 2018年6月30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

Tuna Carpaccio and Pickled Japanese Ginger
ミナミマグロのカルパッチョ
茗荷のピクルス添え

Minestrone
熊本県産トマトたっぷり ミネストローネ

Pan-Fried Flathead with Balsamic Sauce
Ginger Risotto
コチのポワレ バルサミソース
新生姜のリゾット

Roasted Satsuma Chicken with Honey Lemon Sauce
Paprika Confit
薩摩軍鶏胸肉のロースト ハニーレモンソース
パプリカのコンフィ添え

Choice of: お選び下さい
Dessert Plate or Seasonal Fruit Parfait
デザートプレート 又は 季節のフルーツパフェ

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

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

Tuna Carpaccio with Pickled Japanese Ginger 3,000 2,000

ミナミマグロのカルパッチョ

茗荷のピクルス添え

Salmon Terrine with Romesco Sauce 3,000 2,000

サーモンのテリーヌ ナッツたっぷりパプリカソース

Marinated Alfonsino 3,000 2,000

Kabosu Citrus Vinegar and Oil Sauce

金目鯛のマリネ

かぼすポン酢オイルソース

Saimaki Shrimp and Winter Melon Salad 4,000 2,600

Tosa Vinegar Jelly and Caviar

九州産才巻海老と冬瓜の土佐酢ゼリーがけ キャビアを添えて

Sautéed Abalone and Spinach 5,000 3,200

Liver of Abalone and Butter Sauce

黒鮑と法蓮草のソテー 鮑の肝いり焦がしバターソース

Soup

Minestrone 1,800 1,200

熊本県産トマトたっぷりミネストローネ

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 Flathead with Balsamic Sauce ¥4,000 ¥2,600
Ginger Risotto
コチのポワレ バルサミソース
新生姜のリゾット

Pan-fried Grunt with Tomato and Beurre Blanc Sauce 4,000 2,600
Ratatouille
イサキのポワレ トマトブルブランソース
彩野菜のラタトゥイユ添え

Pan-fried Sea Bass with Olives and Anchovy Sauce 5,000 3,200
Braised Kumamoto Eggplant
スズキのポワレ オリーブとアンチョビソース
熊本県産赤ナスのブレゼ

Steamed Sole 5,000 3,200
Herb Sauce with Truffle
黒舌平目のスチーム
サマートリュフ香るハーブソース

Meat

Roasted Satsuma Chicken with Honey Lemon Sauce 4,000 2,600
薩摩軍鶏胸肉のロースト ハニーレモンソース
パプリカのコンフィ添え

Grilled Kagoshima Pork with Herb Butter Sauce 4,000 2,600
鹿児島黒豚ロースのグリル カフェド・パリ風
アンディープのブレゼと共に

Australian Beef Sirloin Steak with Black Paper Sauce 4,000 2,600
オーストラリア産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース
カリフラワーのグラタン

Grilled Japanese Beef Chuck Flap with Yuzu Citrus Pepper Sauce 6,800 4,700
黒毛和牛ザブトンのグリユ 柚子胡椒ソース
万願寺唐辛子焼きと共に

Satsuma Beef Fillet Steak with Red Wine Sauce 9,200 6,200
薩摩牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
熊本県産赤ナスのブレゼ添え

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