

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

Caesar Salad with Raw Ham

生ハムとパルメザンチーズのシーザーサラダ

Or 又は

Cold Corn Soup

トウモロコシの冷製スープ

Choice of : お選び下さい

1) **Giant Fried Shrimp with Tartar Sauce**

大海老フライ タルタルソース

2) **Hashed Beef and Omelette**

とろとろ卵のオムハヤシライス

3) **Spaghetti Pepperoncino with Squid and Cabbage**

スルメイカと高原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 : 追加メニュー** 》

Cold Corn Soup 600

トウモロコシの冷製スープ

Fried Shrimp with Tartar Sauce 800

大海老フライ(1尾)

**Spaghetti Pepperoncino
with Squid and Cabbage (Half)** 800

スルメイカと高原キャベツのペペロンチーノ(ハーフ)

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

King Crab and Avocado Salad

タラバガニとアボカドのサラダ

Cold Corn Soup

トウモロコシの冷製スープ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Flathead with Seaweed Sauce, Grilled Eggplant

コチのポワレ 岩のりソース
香ばしい焼き茄子添え

Or 又は

Sautéed Veal with Lemon Grass Sauce

Braised Cabbage and Bacon

仔牛ロースのソテー レモングラスソース

高原キャベツとベーコンのブレゼ

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

Salad Gourmande
(Pork Patty, Duck Confit, Fig)

サラダ・グルマンド

(ポークパテ 鴨のコンフィ 無花果の美食家風サラダ)

Steamed Sea Bass with Thyme Flavored Balsamic Sauce
Sautéed Fennel and Celery

スズキのスチーム タイム香るバルサミソース

フヌイユとセロリのソテー

Australian Beef Sirloin Steak with Horseradish Sauce
Cauliflower Gratin and Fried Eggplant

オーストラリア産牛サーロインステーキ レフォールソース

カリフラワーのグラタンと茄子のフリット

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

Hitachi Beef Steak Lunch
常陸牛ステーキランチ

Smoked Eel, Hot Salad Style
Pickled Japanese Ginger and Cucumber
国産ウナギのスモーク 温製サラダ仕立て
茗荷と胡瓜のピクルスと共に

Pan-fried Flathead with Seaweed Sauce, Grilled Matsutake
コチのポワレ 岩のりソース
焼き松茸添え

Hitachi Beef Fillet Steak with Green Pepper Sauce
Sautéed Chinese Water Spinach and Mustard Potato Puree
常陸牛フィレステーキ グリーンペッパーソース
空芯菜のソテーとマスタードポテトピューレ

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

Continental Dining “Ladies Lunch”
コンチネンタルダイニング レディースランチ

Available from August 1 until September 1, 2018
2018年8月1日 ~ 2018年9月1日

**ARK
HILLS
CLUB**

*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ご一緒に

King Crab and Avocado Salad
タラバガニとアボカドのサラダ

Cold Corn Soup
トウモロコシの冷製スープ

Pan-fried Flathead with Seaweed Sauce, Grilled Eggplant
コチのポワレ 岩のりソース
香ばしい焼き茄子添え

Sautéed Veal with Lemon Grass Sauce
Braised Cabbage and Bacon
仔牛ロースのソテー レモングラスソース
高原キャベツとベーコンのブレゼ

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.

上記料金には消費税と10%のサービス料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 Menu for Cooling Summer Lunch
夏の集い ランチメニュー

Caesar Salad with Raw Ham
生ハムとパルメザンチーズのシーザーサラダ

Cold Corn Soup
トウモロコシの冷製スープ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Flathead with Seaweed Sauce, Grilled Eggplant
コチのポワレ 岩のりソース
香ばしい焼き茄子添え

Or 又は

Sautéed Veal with Lemon Grass Sauce
Braised Cabbage and Bacon
仔牛ロースのソテー レモングラスソース
高原キャベツとベーコンのブレゼ

Dessert of the Day
本日のデザート

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.

上記料金には消費税と10%のサービス料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

Salad Gourmande 3,000 2,000

サラダ・グルマンド(美食家風サラダ)

Sautéed Matsutake and King Crab with Caviar 4,000 2,600

タラバガニと炙り松茸のアンサンブル キャビア添え

Blackthroat Seaperch and Sautéed Matsutake Carpaccio 4,000 2,600

Sudachi-Ponzu Sauce

ノドグロと炙り松茸のカルパッチョ仕立て

すだちポン酢ソース

Smoked Eel, Hot Salad Style 4,000 2,600

Pickled Japanese Ginger and Cucumber

国産うなぎのスモーク 温製サラダ仕立て

茗荷と胡瓜のピクルスと共に

Sautéed Foie Gras and Corn Veloute 4,000 2,600

Port Wine Sauce

フォアグラのソテー トウモロコシのブルーテと共に

芳醇なポートワインソース

Soup

Cold Corn Soup 1,800 1,200

トウモロコシの冷製スープ

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

Seafood

Pan-fried Flathead with Seaweed Sauce Grilled Eggplant	¥4,000	¥2,600
コチのポワレ 岩のりソース 香ばしい焼き茄子添え		
Steamed Sea Bass with Thyme Flavored Balsamic Sauce Sautéed Fennel and Celery	4,000	2,600
スズキのスチーム タイム香るバルサミコソース フヌイユとセロリのソテー		
Pan-Fried Tilefish with <i>Shiokoji</i>, Sea Urchin Sauce Baked <i>Matsutake</i> Risotto	4,000	2,600
赤甘鯛の塩麴焼き 雲丹ソース 松茸の焼きリゾット		
Stewed Lobster and Scallop, Bouillabaisse Style	5,000	3,200
伊勢海老と帆立貝のブイヤベース仕立て		

Meat

Sautéed Veal with Lemon Grass Sauce Braised Cabbage and Bacon	4,000	2,600
仔牛ロースのソテー レモングラスソース 高原キャベツとベーコンのブレゼ		
Australian Beef Sirloin Steak with Horseradish Sauce Cauliflower Gratin and Fried Eggplant	4,000	2,600
オーストラリア産牛サーロインステーキ レフォールソース カリフラワーのグラタンとナスのフリット		
Grilled Japanese Beef Sirloin and Grilled <i>Matsutake</i> <i>Moromi-Miso</i> Sauce	6,800	4,700
黒毛和牛サーロインのグリエ もろみ味噌ソース 松茸のベニエ添え		
<i>Hitachi</i> Beef Fillet Steak with Green Pepper Sauce Grilled Pumpkin and Mustard Potato Puree	9,200	6,200
常陸牛フィレスステーキ グリーンペッパーソース 坊ちゃん南瓜のグリルとマスタードポテトピューレ		

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