

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

Smoked Octopus and Paprika Salad

タコのスモークとパプリカのサラダ

Or 又は

Pumpkin Soup

カボチャのスープ

Choice of : お選び下さい

1) **Jumbo Minced Meat Cutlet**

肉汁あふれるジャンボメンチカツ

2) **Seafood and Mushroom Thai Red Curry**

たっぷり魚介と茸のタイ風レッドカレー

3) **Spaghetti “Napolitana”**

昔なつかしい太麺スパゲッティナポリタン

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

Jumbo Minced Meat Cutlet

ジャンボメンチカツ

800

Half Portion of Thai Red Curry

ハーフ タイ風レッドカレー

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 and Scallop Tartar, Japanese Herb Sauce with Wasabi

マグロとホタテのタルタル 紅白仕立て

山葵風味の香味野菜ソース

Pumpkin Soup

カボチャのスープ

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried Grouper with Fresh Tomato and White Balsamic Sauce

ハタのポワレ フレッシュトマトとホワイトバルサミコのソース

ズッキーニのリボン添え

or 又は

Sautéed Daisen Chicken with Champagne Vinegar Sauce

Fried Mushrooms and Potato

大山地鶏のソテー シャンパンビネガーソース

キノコとポテトのフリカッセと共に

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

**Chicken and Morel Terrine with Rich Balsamic Sauce
Rocket Salad and Tomato**

チキンとモリーユ茸のテリーヌ 濃厚バルサミコソース
ルッコラとトマトのサラダ

**Pan-fried Sea Bream with White Wine Cream Sauce
Sautéed Swiss Chard**

紅葉鯛のポワレ 白ワインクリームソース
スイスチャードのソテー添え

**Australian Beef Sirloin Steak with Mustard Sauce
Roquefort Cheese Pasta and Green Beans**

オーストラリア産牛サーロインステーキ マスタードソース
ブルーチーズクリームパスタと隠元のソテーと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥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 King Salmon Filled Crepe
Caviar and Sour Cream Sauce
キングサーモンのスモーク クレープ 包み
キャビアサワークリームソース

Roasted Butterfish with *Saikyo Miso*
Sautéed Japanese Mustard Spinach with Yuzu Lemon
マナガツオのロースト 西京味噌風味
小松菜のソテー 青柚子添え

Hitachi Beef Fillet Steak with Potato Gratin
Perigieux Sauce
常陸牛フィレ肉のステーキ ポテトグラタンと共に
ペリゲーソース

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 September 3 until September 29, 2018
2018年9月3日 ~ 2018年9月29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 and Scallop Tartar, Japanese Herb Sauce with Wasabi
マグロとホタテのタルタル 紅白仕立て 山葵風味の香味野菜ソース

Pumpkin Soup
カボチャのスープ

Pan-Fried Grouper with Fresh Tomato and White Balsamic Sauce
ハタのポワレ フレッシュトマトとホワイトバルサミコのソース
ズッキーニのリボン添え

Sautéed *Daisen* Chicken with Champagne Vinegar Sauce
Fried Mushrooms and Potato
大山地鶏のソテー シャンパンビネガーソース
キノコとポテトのフリカッセと共に

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 and Scallop Tartar, Japanese Herb Sauce with Wasabi 3,000 2,000

マグロとホタテのタルタル 紅白仕立て 山葵風味の香味野菜ソース

Chicken and Morel Terrine with Rich Balsamic Sauce 3,000 2,000

Rocket Salad and Tomato

チキンとモリーユ茸のテリーヌ 濃厚バルサミコソース
ルッコラとトマトのサラダ

Smoked King Salmon Filled Potato Crepe 3,000 2,000

Caviar and Sour Cream Sauce

キングサーモンのスモーク ポテトクレープと共に
キャビアサワークリームソース

King Crab and Mushroom in Pate Filo, American Sauce 4,000 2,600

タラバ蟹とマッシュルームのパートフィロ包み焼き
アメリカンソース

Lobster and Fruit Tomato Mille-feuille with Marinated Spaghetti Squash 4,000 2,600

オマール海老とフルーツトマトのミルフィーユ
錦糸瓜のマリネ

Consommé Soup with Abalone and Matsutake 5,000 3,000

蝦夷アワビと松茸の洋風茶碗蒸し
コンソメスープと共に

Soup

Pumpkin Soup 1,800 1,200

カボチャのスープ

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 Grouper with Fresh Tomato and White Balsamic Sauce ¥4,000 ¥2,600
ハタのポワレ フレッシュトマトとホワイトバルサミコのソース
ズッキーニのソテー

Pan-fried Sea Bream with White Wine Cream Sauce 4,000 2,600
Sautéed Swiss Chard
紅葉鯛のポワレ 白ワインクリームソース
スイスチャードのソテー

Roasted Butterfish with Saikyo Miso 4,000 2,600
Sautéed Japanese Mustard Spinach with Yuzu Lemon
マナガツオのロースト 西京味噌風味
小松菜のソテー 青柚子添え

Meat

Sautéed Daisen Chicken with Champagne Vinegar Sauce 4,000 2,600
大山地鶏のソテー シャンパンビネガーソース
キノコとポテトのフリカッセ

Stewed Beef Cheek with Red Wine 4,000 2,600
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
高原キャベツのブレゼとキノコのソテー

Australian Beef Sirloin Steak with Mustard Sauce 4,000 2,600
オーストラリア産牛サーロインステーキ マスタードソース
ブルーチーズクリームパスタと隠元のソテー

Grilled Japanese Beef Sirloin with Sautéed Foie Gras, Rossini Style 6,800 4,700
Perigueux Sauce
黒毛和牛サーロインのグリユとフォアグラのソテー ロッシーニ風
ペリゲーソース

Hitachi Beef Filet Steak with Potato Gratin 9,200 6,200
Perigueux Sauce
常陸牛フィレスステーキ ペリゲーソース
特製ポテトグラタン

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