

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

Waldorf Salad (Apple, Celery, and Walnut)

ウォルドーフサラダ (リンゴとセロリのサラダ)

or 又は

Organic Carrot Potage

有機人参のポタージュ

Choice of : お選び下さい

1) Ginger Fried Pork

山形 “平田牧場” 三元豚ロースのポークジンジャー

2) Curry with Spicy Abe Chicken

あべ鶏の柔らかタンドリーチキンカレー

3) Pacific Saury and Maitake Mushroom Spaghetti Japanese-Style

秋刀魚と白舞茸のスパゲティ 香ばしい白醤油風味

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

Curry with Spicy Abe Chicken(Half Size)

あべ鶏の柔らかタンドリーチキンカレー(ハーフ)

800

Pacific Saury and Maitake Spaghetti(Half Size)

秋刀魚と白舞茸のスパゲティ(ハーフ)

800

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

Stuffed Snow Crab and Chrysanthemum into Turnip Scallop and Fresh Tomato Sauce

もって菊とズワイガニを詰めた蕪のファルシ
ホタテ貝柱とフレッシュトマトのソース

Organic Carrot Potage

有機人参のポタージュ

Choice of: お選び下さい

Steamed Threadfin Bream with Clam and Basil Sauce Sautéed Spinach

イトヨリ鯛のスチーム アサリとバジルのソース
法蓮草のソテーを添えて

or 又は

Sautéed Veal Filet with Green Pepper Sauce Pumpkin with Balsamic Vinegar

仔牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
南瓜のホワイトバルサミコ和え

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

**Smoked Salmon and Mushroom Quiche
Mesclun Salad**

スモークサーモンとマッシュルームのキッシュ
ベビーリーフのサラダ添え

**Pan-fried Flounder with Saffron Cream Sauce
Steamed Leek and Raw Ham**

“三陸沖”平目のポワレ サフランクリームソース
ポワローと生ハムのブレゼと共に

**Australian Beef Sirloin Steak with Shallot and Mushroom Sauce
Brussels Sprouts and Fried Yam**

オーストラリア産牛サーロインステーキ シャスールソース
芽キャベツと長芋のフリットと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥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

Sendai Beef Steak Lunch
仙台黒毛和牛ステーキランチ

Seared Abalone and Salmon Carpaccio
Salmon Roe and Vinegar Sauce

蝦夷鮑とサーモンの炙り カルパッチョ仕立て
イクラのビネグレットソース

Pan-fried Greenling with Saffron Cream Sauce
Sautéed Girolle Mushrooms

アイナメのポワレ サフランクリームソース
ジロール茸のソテーを添えて

Sendai Beef Fillet Steak with Shallot and Mushroom Sauce
Ecrase Potato and Truffles

宮城“仙台黒毛和牛”フィレ肉のステーキ シャスールソース
トリュフ香るインカの日覚めのエクラーゼ(荒つぶし)

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 October 1 until October 31, 2018
2018年10月1日 ~ 2018年10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

**Snow Crab and Chrysanthemum stuffed in Turnip
Scallop and Fresh Tomato Sauce**

もって菊とズワイガニを詰めた蕪のファルシ
ホタテ貝柱とフレッシュトマトのソース

Organic Carrot Potage
有機人参のポタージュ

**Steamed Threadfin Bream with Clam and Basil Sauce
Sautéed Spinach**

イトヨリ鯛のスチーム アサリとバジルのソース
法蓮草のソテーを添えて

**Sautéed Veal Filet with Green Pepper Sauce
Pumpkin with Balsamic Vinegar**

仔牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
南瓜のホワイトバルサミコ和え

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

Stuffed Snow Crab and Chrysanthemum into Turnip 3,000 2,000

Scallop and Fresh Tomato Sauce

もって菊とズワイガニを詰めた蕪のファルシ

ホタテ貝柱とフレッシュトマトのソース

Smoked Salmon and Mushroom Quiche 3,000 2,000

Mesclun Salad

スモークサーモンとマッシュルームのキッシュ

ベビーリーフのサラダ添え

Seared Bonito with Spicy Jellied Japanese Herb 3,000 2,000

Garlic Olive Oil

“三陸沖”戻り鰹のタタキ 薬味ジュレと共に

ガーリック香るオリーブオイルソース

Seared Abalone and Salmon Carpaccio 4,000 2,600

Salmon Roe and Vinegar Sauce

蝦夷鮑とサーモンの炙り カルパッチョ 仕立て

イクラのビネグレットソース

Soup

Carrot Potage 1,800 1,200

有機人参のポタージュ

Consommé Soup with Sea Urchin and Abalone 2,200 1,400

蝦夷鮑と雲丹の具だくさんコンソメスープ

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

Steamed Threadfin Bream with Clam and Basil Sauce ¥4,000 ¥2,600
Sautéed Spinach

イトヨリ鯛のスチーム アサリとバジルのソース
法蓮草のソテーを添えて

Pan-fried Flounder with Saffron Cream Sauce 4,000 2,600
Steamed Leek and Raw Ham

“三陸沖”平目のポワレ サフランクリームソース
ポワローと生ハムのブレゼと共に

Pan-fried Greenling with Saffron Cream Sauce 4,000 2,600
Sautéed Girolle Mushrooms

アイナメのポワレ サフランクリームソース
ジロール茸のソテーを添えて

Meat

Sautéed Veal Filet with Green Pepper Sauce 4,000 2,600
Pumpkin with Balsamic Vinegar

仔牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
南瓜のホワイトバルサミコ和え

Sautéed Yamagata Pork with Green Pepper Sauce 4,000 2,600
Brussels Sprouts and Fried Yam

山形“平田牧場”三元豚ロースのソテー グリーンペッパーソース
芽キャベツと長芋のフリットと共に

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot and Mushroom Sauce 4,000 2,600
Pumpkin with Balsamic Vinegar

オーストラリア産牛サーロインステーキ シャスールソース
南瓜のホワイトバルサミコ和え

Grilled Fukushima Beef Sirloin with Japanese Pepper Sauce 6,800 4,700
Green Soybean Croquette and Stewed Cauliflower

“福島牛”サーロインのグリル 有馬山椒のソース
ずんだコロッケとカリフラワーの軽いブレゼ

Sendai Beef Fillet Steak with Shallot and Mushroom Sauce 9,200 6,200
Ecrase Potato and Truffles

宮城“仙台黒毛和牛”フィレ肉のステーキ シャスールソース
トリュフ香るインカの目覚めのエクラゼ(荒つぶし)

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