

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 Chicken and Mushrooms

蒸し鶏とキノコのシーザーサラダ

or 又は

Turnip Potage with Crispy Bacon

聖護院かぶらのポタージュスープ クリスピーベーコンと共に

Choice of : お選び下さい

1) Pork Cutlet with Potato Salad

山形県“平田牧場”三元豚ロースのカツレツ ポテトサラダ添え

2) Beef Tongue Curry

ごろっと柔らか牛タンカレー

3) Seafood Spaghetti, Tomato Sauce

魚介の旨味たっぷりトマトソース スパゲッティ

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

Pork Cutlet

三元豚ロース肉のカツレツ

800

Beef Tongue Curry (Half Size)

ごろっと柔らか牛タンカレー(ハーフ)

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

Pacific Saury and Eggplant Terrine with Mizuna and Japanese Ginger Salad

秋刀魚と焼き茄子のテリーヌ

水菜と茗荷のサラダ添え

Turnip Potage with Crispy Bacon

聖護院かぶらのポタージュスープ

クリスピーベーコンと共に

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried Rockfish with Tomato and Onion Sauce

Sautéed Shungiku

黒ソイのポアレ やさしい酸味のフレッシュトマトソース

春菊のソテーを添えて

or 又は

Chicken and Burdock Stew with White Wine

Olives and Wild Rocket

東北あべ鶏と牛蒡の白ワイン煮込み

オリーブとセルバチコをアクセントにして

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

Eight Kinds of Mushrooms and Lily Bulb Terrine

Almond and Paprika Puree Sauce

8種類の茸とユリネのテリーヌ

アーモンドとパプリカのピューレソース添え

Cod and Scallop Brandade

Yamagata Amiebi Prawn sauce

三陸沖 真鱈と帆立のブランドード 山形アミエビ醤油風味

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce

Lotus Root Fritter

オーストラリア産牛サーロインステーキ エシャロットソース

蓮根のフリット

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

Wagyu Steak Lunch
銘柄和牛ステーキランチ

**Flounder Carpaccio with Lemon Flavored Olive Oil Sauce
Caviar and Edible Chrysanthemum**

ヒラメのコブ締め カルパッチョ仕立て もって菊とキャビアを添えて
レモン風味のオリーブオイルソース

**Pan-Fried Black Rockfish with Tomato and Onion Sauce
Sautéed Shungiku**

黒ソイのポアレ やさしい酸味のフレッシュトマトソース
春菊のソテーと共に

**Sendai Beef Filet Steak
Creamed Sweet Potato**

宮城“仙台黒毛和牛”フィレ肉のステーキ
五郎島金時芋のクリーム煮

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 November 1 until December 1, 2018
2018年11月1日 ~ 2018年12月1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ご一緒に

Pacific Saury and Eggplant Terrine with Mizuna and Japanese Ginger Salad
秋刀魚と焼き茄子のテリーヌ 水菜と茗荷のサラダ添え

Turnip Potage with Crispy Bacon

聖護院かぶらのポタージュスープ クリスピーベーコンと共に

Pan-Fried Black Rockfish with Tomato and Onion Sauce
Sautéed Shungiku

黒ソイのポアレ やさしい酸味のフレッシュトマトソース 春菊のソテーを添えて

Chicken and Burdock Stew with White Wine
Olives and Wild Rocket

東北あべ鶏と牛蒡の白ワイン煮込み
オリーブとセルバチコをアクセントにして

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

Pacific Saury and Eggplant Terrine 3,000 2,000

Mizuna and Japanese Ginger Salad

秋刀魚と焼き茄子のテリーヌ

水菜と茗荷のサラダ添え

Eight Kinds of Mushrooms and Lily Bulb Terrine 3,000 2,000

Almond and Paprika Puree Sauce

8種類の茸とユリネのテリーヌ

アーモンドとパプリカのピューレソース添え

Flounder Carpaccio with Lemon Flavored Olive Oil Sauce 4,000 2,600

Caviar and Edible Chrysanthemum

ヒラメのコブ締め カルパッチョ仕立て もって菊とキャビアを添えて

レモン風味のオリーブオイルソース

Soup

Turnip Potage with Crispy Bacon 1,800 1,200

聖護院かぶらのポタージュスープ

Consommé Soup 2,200 1,400

コンソメスープ

Onion Gratin Soup 2,200

オニオングラタンスープ

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

(Half-portion)
ハーフポーション

Pan-Fried Black Rockfish with Tomato and Onion Sauce 黒ソイのポアレ やさしい酸味のフレッシュトマトソース 春菊のソテーを添えて	¥4,000	¥2,600
Cod Fish and Scallop Brandade with Yamagata Amiebi Prawn Sauce 三陸沖 真鱈と帆立のブランダード 山形アミエビ醤油風味	4,000	2,600
Fried Pike Conger with Salmon and Salmon Roe Risotto 鱧のフリット 鮭のはらこ飯リゾットと共に	4,000	2,600
Pan-fried Abalone with Liver and Butter Sauce 蝦夷アワビのポワレ 肝入り焦がしバターソース 九条葱のブレゼ添え	4,800	3,000

Meat

Chicken and Burdock Stew with White Wine 東北あべ鶏と牛蒡の白ワイン煮込み オリーブとセルバチコをアクセントにして	4,000	2,600
Pan-fried Lamb with Thyme, Mustard Sauce 仔羊背肉の香草焼き 粒マスタードソース 白いんげん豆のトマト煮	4,000	2,600
Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce オーストラリア産牛サーロインステーキ エシャロットソース 蓮根のフリット	5,000	3,000
Grilled Fukushima Beef Sirloin with Chopped Wasabi Sauce “福島牛”サーロインのグリル 刻み山葵ソース 里芋のフォンダン(柔らか煮)	6,800	4,700
Sendai Beef Filet Steak 宮城“仙台黒毛和牛”フィレ肉のステーキ 五郎島金時芋のクリーム煮	9,200	6,200

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