ARK HILLS CLUB

"Steak Frites"
"ステーキフリット"

Please enjoy 'Steak and Frits' with a variety of Bistro-style appetizers.
Eat as much as you like.

肉は塊で焼くと旨い

ビストロ前菜盛り合わせ＆サーロインステーキ
ステーキはお好きなボリュームでご注文下さい

Assorted Appetizers
ビストロ前菜盛り合わせ

Australian Beef Sirloin Steak with French Fries
Brown Sauce, Grated *Daikon* Radish and *Ponzu,* Mustard, Seaweed Salt
オーストラリア産牛サーロインステーキ　フライドポテト添え
4種のディップソース
（ブラウンソース・おろしポン酢ソース・ディジョンマスタード・藻塩）

Please order your preferred amount of steak
お好みのグラムをお伺いいたします

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥5,000

A half price for children between 6 and 12 years old.
6歳から12歳までのお子さまは半額で承ります

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

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

ARK HILLS CLUB

"Steak Course"
年末感謝『銘柄牛ステーキコース』

Amuse-bouche
アミューズ

Sautéed Abalone with Brown Butter Sauce
Braised Japanese Mustard Spinach
蝦夷鮑のソテー　ハーブ香る焦がしバターソース
小松菜のブレゼと共に

Consommé Soup Pie with Oyster Mushroom and Leek
あわび茸とポワロー葱の入ったコンソメスープ　パイ包み焼き

Hitachi Beef Filet Steak (150g) with Carrot Flan and Sautéed Brussels Sprouts
Perigueux Sauce, Grated *Daikon* Radish and *Ponzu, Wasabi,* Seaweed Salt
"常陸牛" フィレ肉ステーキ(150g)
金美人参のフランと芽キャベツのソテー
4種のディップソース(ペリグーソース・おろしポン酢・山葵・藻塩)

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプティフール

¥10,000

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

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

ARK HILLS CLUB

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Glass Shrimp and Flounder Tartar
Winter Vegetable Salad
白海老と平目のタルタル　冬野菜のサラダと共に

Cod Milt Meniere with Brown Butter Sauce
Sautéed Bacon and *Shungiku*
鱈白子のムニエル　焦がしバターソース
春菊とベーコンのソテー

Bouillabaisse with Monkfish and Scallop
Braised Japanese Mustard Spinach and *Daikon* Radish
アンコウと帆立のブイヤベース仕立て
小松菜と大根のブレゼ

Grilled Japanese Beef Sirloin with Pepper Sauce
Ebi-imo Taro Gratin
黒毛和牛サーロインのグリル　ペッパーソース
海老芋のグラタン添え

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプティフール

¥12,000

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

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

ARK HILLS CLUB

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Marinated John Dory with Lemon Flavored Olive oil
Mesclun Salad
的鯛のマリネ レモン風味　ベビーリーフサラダと共に

Pan-fried Rockfish with Kadaif
Momonosuke Turnip and *Wasabi* sauce
“富山湾”メバルのカダイフ包み焼き
もものすけ蕪と茎山葵のソース

Sautéed Flounder and Snow Crab with Herb Cream Sauce
ずわい蟹のデュクセルを包んだ舌平目のソテー
ハーブ香る クリームソース

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプティフール

¥9,000

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

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

ARK HILLS CLUB

Bistro Dinner
ビストロディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Pate de Campagne with Marinated Mushrooms and Lentil
パテ ド カンパーニュ サラダ仕立て
レンズ豆とキノコのマリネと共に

Cauliflower Potage
カリフラワーのポタージュ

Stewed Chicken with Red Wine
Sautéed Petit Vert and Short Pasta
コック オー ヴァン（地鶏の赤ワイン煮込み）
シュペッツェレとプチヴェールのバターソテー

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプティフール

¥6,000

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

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

Dinner Menu for December 2018 (from December 25 until December 28)
Continental Dining

A la Carte

ARK HILLS CLUB

Appetizer

		(Half-portion) ハーフポーション
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	¥1,800	¥1,200
Pate de Campagne Marinated Mushrooms and Lentil パテ ド カンパーニュのサラダ仕立て レンズ豆とキノコのマリネと共に	3,000	2,000
Marinated John Dory with Lemon Flavored Olive oil Mesclun Salad 的鯛のマリネ レモン風味 ベビーリーフサラダ添え	3,000	2,000
Pan-fried Rockfish with Kadaif *Momonosuke* Turnip and *Wasabi* Sauce “富山湾”メバルのカダイフ包み焼き もものすけ蕪と茎山葵のソース	4,000	2,600
Glass Shrimp and Flounder Tartar Winter Vegetable Salad 白海老と平目のタルタル 冬野菜のサラダ添え	4,000	2,600
Cod Milt Meniere with Brown Butter Sauce Sautéed Bacon and *Shungiku* 鱈白子のムニエル 焦がしバターソース 春菊とベーコンのソテーと共に	4,000	2,600

Soup

Cauliflower Potage カリフラワーのポタージュ	1,800	1,200
Chicken and Mushroom Soup コラーゲンたっぷり チキンと茸のスープ	2,200	1,400
Consommé Soup Pie with Oyster Mushroom and Leek あわび茸とポワロー葱のパイ包み焼きコンソメスープ	2,200	

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ことがございます

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

ARK HILLS CLUB

Seafood

		(Half-portion) ハーフポーション
Sautéed Cod with Clam Sauce and Braised Chinese Cabbage 真鱈のソテー　濃厚クラムソース 白菜のブレゼ添え	¥4,000	¥2,600
Pan-fried Rockfish with Clam and Tomato Sauce Sautéed Spinach and Bacon メバルのポワレ　浅利とトマトのソース　寒じめ法蓮草とベーコンのソテー	4,000	2,600
Sautéed Flounder and Snow Crab with Herb Cream Sauce ずわい蟹のデュクセルを包んだ舌平目のソテー ハーブ香る クリームソース	4,000	2,600
Bouillabaisse with Monkfish and Scallop Braised Japanese Mustard Spinach and *Daikon* Radish アンコウと帆立のブイヤベース 小松菜と大根のブレゼ	4,800	3,000

Meat

Stewed Chicken with Red Wine コック オー ヴァン（地鶏の赤ワイン煮込み） シュペッツェレとプチヴェールのバターソテー	4,000	2,600
Sautéed *Noto* Pork with Chaliapin Sauce 能登ポークのソテー シャリアピンソース アンディーブのブレゼ	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 カリフラワーのパルメザンチーズ焼き	5,000	3,000
Grilled Japanese Beef Sirloin with Pepper Sauce 黒毛和牛サーロインのグリル　ペッパーソース 海老芋のグラタン添え	6,800	4,700
Hitachi Beef Filet Steak “常陸牛” フィレ肉のステーキ 金美人参のフランと芽キャベツのソテー	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ことがございます

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