

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

Green Salad with Canola Flower and Smoked Salmon

菜の花とスモークサーモンのサラダ

or 又は

Annou Sweet Potato Potage

安納芋のポタージュ

Choice of : お選び下さい

1) Deep Fried Seafood (Shrimp Scallop Cod)

シーフードミックスフライ(海老 帆立 鱈)

2) Japanese Fried Rice Omelet

和風オムライス 金沢“自由軒”スタイル

3) Spaghetti with Minced Noto Pork Sauce

能登ポークたっぷり ミートソース スパゲッティー

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

Japanese Fried Rice Omelet (Half Size)

和風オムライス (ハーフ)

800

Spaghetti with Minced Noto Pork Sauce (Half Size)

ミートソース スパゲッティー (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

Snow Crab and Chinese Cabbage Cake
Mesclun Salad

ズワイガニと白菜のガトー仕立て
ミックスリーフ添え

Eight Kinds of Root Vegetable Soup
8種の根菜が入った ビーツスープ

Choice of: お選び下さい

Steamed Alfonsino with *Shungiku* and Clam Sauce
Braised Burdock

金目鯛のスチーム 春菊と浅利のソース
柔らかく蒸した牛蒡を添えて

or 又は

Roasted *Kenkou* Chicken with Morel and Shallot Sauce
Sautéed *Ebi-imo* Taro

福井県産“健康鶏”胸肉のロースト モリーユ茸とエシャロットのソース
海老芋のソテーと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥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 Muscovy Duck with Sherry Vinegar and Honey Sauce
Marinated Canola Flower**

マグレ鴨 胸肉のスモーク シェリービネガーと蜂蜜のソース
菜の花のマリネ添え

**Sautéed Whelk and *Koushin Daikon* Radish with Olive and Anchovy Sauce
Butterbur Sprout Fritter**

つぶ貝と紅芯大根のソテー オリーブとアンチョビのソース
フキノトウのフリットと共に

**Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Sauce
Sautéed Spinach and Prosciutto with Butter**

オーストラリア産牛サーロインステーキ バルサミコソース
寒締めホウレンソウと生ハムのバターソテー

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

Steak Lunch

銘柄牛ステーキランチ

Marinated *Botan* Shrimp and Scallop with Turnip
Yuzu Citrus and Grapeseed Oil Sauce

牡丹海老と帆立のマリネ 聖護院かぶら包み
柚子香る グレープシードオイルソース

New England Clam Chowder

ニューイングランド風 濃厚クラムチャウダー

Joshu Beef Filet Steak with Port Sauce

Fried *Kinbi* Carrot and Steamed *Shungiki*

“上州牛” フィレ肉のステーキ 芳醇なポルトソース
金美人参のフリットと春菊のブレゼ添え

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 January 7 until January 31, 2019
2019年1月7日 ~ 2019年1月31日

*Please note that reservation is required by the day before.

前日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 Chinese Cabbage Cake
Mesclun Salad

ズワイガニと白菜のガトー仕立て
ミックスリーフ添え

Eight Kinds of Root Vegetable Soup
8種の根菜が入った ビーツスープ

Steamed Alfonsino with *Shungiku* and Clam Sauce
Braised Burdock

金目鯛のスチーム 春菊と浅利のソース
柔らかく蒸した牛蒡を添えて

Roasted *Kenkou* Chicken with Morel and Shallot Sauce
Sautéed *Ebi-imo* Taro

福井県産“健康鶏”胸肉のロースト モリーユ茸とエシャロットのソース
海老芋のソテーと共に

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

Vegan Lunch
ヴィーガン ランチ

Garden Green Salad
ガーデングリーンサラダ

Spaghetti Ario Orio with Seasonal Vegetable
季節野菜のアーリオ オーリオ スパゲティ

Assorted Seasonal Fruits
フルーツ盛り合わせ

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

*Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
For groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.
ソフトドリンク1杯と、4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Special Lunch Menu for New Year Season

新春感謝プラン ランチメニュー

Green Salad with Canola Flower and Smoked Salmon

菜の花とスモークサーモンのサラダ

Annou Sweet Potato Potage

安納芋のポタージュ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Sea bream with *Shungiku* and Clam Sauce

Braised Burdock

真鯛のポワレ 春菊と浅利のソース

柔らかく蒸した牛蒡を添えて

or 又は

Roasted *Kenkou* Chicken with Morel and Shallot Sauce

Sautéed *Ebi-imo* Taro

福井県産 “健康鶏” 胸肉のロースト モリーユ茸とエシャロットのソース

海老芋のソテーと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥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

Smoked Muscovy Duck with Sherry Vinegar and Honey Sauce 3,000 2,000

Marinated Canola Flower

マグレ鴨 胸肉のスモーク シェリービネガーと蜂蜜のソース
菜の花のマリネ添え

Snow Crab and Chinese Cabbage Cake 3,000 2,000

Mesclun Salad

ズワイガニと白菜のガトー仕立て
ミックスリーフ添え

Marinated Botan Shrimp and Scallop with Turnip 4,000 2,600

Yuzu Citrus and Grapeseed Oil Sauce

牡丹海老と帆立のマリネ 聖護院かぶら包み
柚子香る グレープシードオイルソース

Seared Alfonsino and Vinaigrette Sauce with Truffle 4,000 2,600

Shungiku and Walnut Salad

金目鯛の炙り トリュフ香る ビネグレットソース
春菊と胡桃のサラダ添え

Simmered Duck and Lotus Root, Kanazawa-style 4,000 2,600

Fresh Japanese Parsley

合鴨と蓮根の洋風治部煮
セリの香りと共に

Soup

Annou Sweet Potato Potage 1,800 1,200

安納芋のポタージュ

Eight Kinds of Root Vegetable Soup 2,200 1,400

8種の根菜が入った ビーツスープ

New England Clam Chowder 2,200

ニューイングランド風 濃厚クラムチャウダー

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

Sautéed Whelk and Daikon Radish with Olive and Anchovy Sauce つづ貝と紅芯大根のソテー オリーブとアンチョビのソース フキノトウのフリット	¥4,000	¥2,600
Pan-fried Sea Bass and Beurre Blanc Sauce with Basil 平スズキのポワレ バジル香る 白ワインバターソース プチヴェールのスチーム	4,000	2,600
Steamed Alfonsino with Shungiku and Clam Sauce 金目鯛のスチーム 春菊と浅利のソース 牛蒡のエチューベ	4,000	2,600
Pan-fried Himi Yellowtail with Green French Mustard Sauce 氷見寒ブリのムニエル グリーンプレンチマスタードソース ウインターマッシュルーム	4,800	3,000

Meat

Roasted Kenkou Chicken with Morel and Shallot Sauce 福井県産“健康鶏”胸肉のロースト モリーユ茸とエシャロットのソース 海老芋のソテー	4,000	2,600
Sautéed Noto Pork with Madeira Wine Sauce 能登ポークのソテー マデラソース ポワローのクリーム煮と金美人参のフリット	4,000	2,600
Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Sauce オーストラリア産牛サーロインステーキ バルサミコソース 金美人参のフリットと春菊のブレゼ	5,000	3,000
Grilled Japanese Beef Sirloin with Yuzu Citrus Pepper Sauce 黒毛和牛サーロインのグリル 柚子胡椒ソース 菜の花とホワイトアスパラガスのソテー	6,800	4,700
Joshu Beef Filet Steak with Port Sauce “上州牛”フィレ肉のステーキ 芳醇なポルトソース もものすけ蕪のローストとフキノトウのフリット	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