

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 Cajun Chicken and Onion

ケイジャンチキンと新玉葱のグリーンサラダ

or 又は

Green Pea Potage

グリーンピースのポタージュ

Choice of : お選び下さい

1) **Hum and Potato Salad Cutlet with Steamed Vegetable**

御殿場“二の岡ハム”特製ボロニアハムとポテトサラダのサンドフライ

2) **Pork Ginger with Sprouted Brown Rice**

“ふじのくに いきいきポーク”のジンジャーソテー 発芽玄米ライス

3) **Spaghetti Peperoncino with Whitebait and Asparagus**

釜揚げシラスとアスパラガスのペペロンチーノ

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

Hum and Potato Salad Cutlet

特製ボロニアハムとポテトサラダのサンドフライ

600

Spaghetti Peperoncino (Half Size)

釜揚げシラスとアスパラガスのパスタ (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

Sautéed Grunt with Wasabina and Udo Salad

駿河湾産 麦わらいサキの炙り
山葵菜と独活のサラダ添え

Minestrone

彩り野菜たっぷり ミネストローネ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried Sea Robin with Green Mustard Sauce

Sautéed Leek

ほうぼうのポワレ グリーンマスタードソース
ポワローのソテー リボン仕立て添え

or 又は

Sautéed Chicken with Black Olive Sauce

Sautéed Potato and Onion

ふじのくに“いきいき鶏”ムネ肉のソテー ブラックオリーブソース
新じゃが芋と玉葱のソテー添え

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

Marinated Salmon with Mustard Sauce

サーモンマリネ マスタードソース

Boiled Scampi and Cockle with Consommé, *Wakatakeni* Style

赤座海老とトリ貝の洋風若竹煮 コンソメ仕立て

Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Sauce

Baked Cauliflower

オーストラリア産牛サーロインステーキ バルサミソース
カリフラワーのグラタン添え

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

Pork Loin and Vegetable with Fruit Tomato and Basil Sauce

ポークロインと彩り野菜のガーデン仕立て
アメーラトマトのケッカソース

Sautéed Rockfish with Red Wine and Butter Sauce

Steamed Chicory

メバルのソテー 赤ワイン風味のバターソース
アンディーブのブレゼと共に

Fujiasagiri Beef Filet Steak with Armagnac Sauce

Broad Bean and Potato Croquette

“富士朝霧牛”フィレ肉のステーキ アルマニャックソース
空豆と新じゃが芋のコロッケ添え

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 May 7 until June 1, 2019
2019年5月7日 ~ 2019年6月1日

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

前日までに御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

Sautéed Grunt with Wasabina and Udo Salad

駿河湾産 麦わらイサキの炙り
山葵菜と独活のサラダ添え

Minestrone

彩り野菜たっぷり ミネストローネ

Pan-fried Sea Robin with Green Mustard Sauce

Sautéed Leek

ほうぼうのポワレ グリーンマスタードソース
ポワローのソテー リボン仕立て添え

Sautéed Chicken with Black Olive Sauce

Sautéed Potato and Onion

ふじのくに“いきいき鶏”ムネ肉のポワレ ブラックオリーブソース
新じゃが芋と玉葱のソテー添え

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

A la Carte

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
Marinated Salmon with Mustard Sauce サーモンマリネ マスタードソース	3,000	2,000
Sautéed Grunt Wasabina and Udo Salad 駿河湾産 麦わらイサキの炙り 山葵菜と独活のサラダ添え	3,000	2,000
Pork Loin and Vegetable Fruit Tomato and Basil Sauce ポークロインと彩り野菜のガーデン仕立て アメーラトマトのケッカソースと共に	4,000	2,600
Boiled Scampi and Cockle with Consommé, Wakatakeni Style 赤座海老とトリ貝の洋風若竹煮 コンソメ仕立て	4,000	2,600
Blanched Tuna Salad Wasabi and Japanese Herb Tartar ミナミマグロの霜降りサラダ仕立て 山葵と香味野菜のタルタルと共に	5,000	3,000

Soup

Green Pea Potage グリーンピースのポタージュ	1,800	1,200
Minestrone 彩り野菜たっぷり ミネストローネ	1,800	1,200
Consommé Soup コンソメスープ	2,200	1,600

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 Sea Robin with Green Mustard Sauce ¥4,000 ¥2,600

ほうぼうのポワレ グリーンマスタードソース
ポワローのソテー リボン仕立て添え

Sautéed Rockfish with Red Wine and Butter Sauce 4,000 2,600

メバルのソテー 赤ワイン風味のバターソース
アンディーブのブレゼと共に

Pan-fried Black Gnomefish with Sea Urchin Sauce 4,800 3,000

駿河湾産 黒ムツのポワレ ウニソース
青パパイヤのソテーを添えて

Abalone and Surf Clam Meniere with Brown Butter 5,000 3,000

鮑と北寄貝のムニエル 焦がしバター風味
桜海老のリゾットと共に

Japanese Lobster Thermidor with Spring Shiitake 5,000 3,000

伊勢海老と春椎茸のテルミドール

Meat

Roasted Pork with Café de Paris Sauce 4,000 2,600

ふじのくに“いきいきポーク”のロースト カフェ・ド・パリ・バターと共に
長芋のジャーマンポテトとアスパラガスのソテー

Sautéed Chicken with Black Olive Sauce 4,000 2,600

ふじのくに“いきいき鶏” ムネ肉のポワレ ブラックオリーブソース
新じゃが芋と玉葱のソテー

Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Sauce 5,000 3,000

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
カリフラワーのグラタン

Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Armagnac Sauce 6,800 4,700

国産牛希少部位“かいのみ”のグリル アルマニャックソース
空豆と新じゃが芋のコロッケ

Fujiasagiri Beef Filet Steak with Truffle Sauce 9,200 6,200

“富士朝霧牛” フィレ肉のステーキ トリュフソース
アスパラガスとベーコンのソテー

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