ARK HILLS CLUB

“Steak Frites”
土曜日限定 “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

¥3,800

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

"Saturday Steak Course"
土曜日限定『銘柄牛ステーキコース』

Amuse-bouche
季節のアミューズ

Blanched Tuna Salad with *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

Japanese Lobster Thermidor with Spring *Shiitake*
伊勢海老と春椎茸のテルミドール

Fujiasagiri Beef Filet Steak (150g) with Sautéed Asparagus and Bacon
Truffle Sauce, Grated *Daikon* Radish and *Ponzu, Wasabi,* Seaweed Salt
静岡県"富士朝霧牛"フィレ肉ステーキ(150g)
アスパラガスとベーコンのソテーと共に
4種のディップソース(トリュフソース・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

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

ARK HILLS CLUB

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

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

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 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　バルサミコソース
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 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

Lunch Menu for May 2019 (from May 7 until May June 1)
Continental Dining "Ladies Lunch" コンチネンタルダイニング レディースランチ

ARK HILLS CLUB

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ご一緒に

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

ARK HILLS CLUB

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 スパゲティー

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

Lunch Menu for May 2019 (from May 7 until May June 1)
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
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

Lunch Menu for May 2019 (from May 7 until May June 1)
Continental Dining

ARK HILLS CLUB

A la Carte

Seafood

		(Half-portion) ハーフポーション
Pan-fried Sea Robin with Green Mustard Sauce 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	¥4,000	¥2,600
Sautéed Rockfish with Red Wine and Butter Sauce 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	4,000	2,600
Pan-fried Black Gnomefish with Sea Urchin Sauce 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	4,800	3,000
Abalone and Surf Clam Meniere with Brown Butter 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	5,000	3,000
Japanese Lobster Thermidor with Spring *Shiitake* 伊勢海老と春椎茸のテルミドール	5,000	3,000

Meat

Roasted Pork with Café de Paris Sauce 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	4,000	2,600
Sautéed Chicken with Black Olive Sauce 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	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 カリフラワーのグラタン	5,000	3,000
Grilled Japanese Beef *“Kainomi”* with Armagnac Sauce 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	6,800	4,700
Fujiasagiri Beef Filet Steak with Truffle Sauce “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	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