

## 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 Smoked Chicken

スモークチキン シーザーサラダ

or 又は

Leek and Potato Potage

ポロ葱とジャガイモのポタージュ

**Choice of : お選び下さい**

1) Fried Horse Mackerel

あじフライ 柚子胡椒風味のタルタルソースを添えて

2) Baked Curry, *Fukuoka Mojiko Style*

焼きカレー 門司港スタイル

3) Spaghetti with Minced *Kagoshima* Pork and Eggplant Sauce

鹿児島黒豚と赤茄子のミートソーススパゲティー

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

Baked Curry (Half Size)

焼きカレー (ハーフ)

800

Spaghetti with Minced Pork and Eggplant Sauce (Half Size)

黒豚と赤茄子のミートソーススパゲティー (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

Steamed Scallop  
Green Salad with Kohlrabi and Ghost Plant

帆立貝の低温スチーム  
コールラビとグラパラリーフのサラダと共に

Chicken Consommé Soup with Wax Gourd and Beetroot

冬瓜とビーツのチキンコンソメスープ

**Choice of: お選び下さい**

Sautéed Swordfish with Tomato and Basil Sauce  
Paprika Confit

カジキマグロのソテー ハーブ香るトマトソース  
パプリカのコンフィ添え

or 又は

Roasted Chicken with Yuzu-Pepper and Bread Crumbs, Fond de Veau Sauce  
Stewed Cabbage and Bitter Melon

日向鶏の柚子胡椒パン粉焼き フォンドボーソース  
高原キャベツとゴーヤのブレゼ添え

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

**¥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

**Vegetable and Consommé Jelly Terrine  
Lemon and Mascarpone Cheese Mousse**

彩り野菜とトマト風味コンソメジュレのテリーヌ  
レモンとマスカルポーネチーズのムース添え

**Sautéed Swordtip Squid and Green Asparagus  
White Wine and Butter Sauce**

玄界灘の剣先烏賊とグリーンアスパラガスのソテー  
白ワインバターソース

**Australian Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce  
Grilled Wax Gourd and Eggplant**

オーストラリア産牛サーロインステーキ 香草風味ポートワインソース  
冬瓜と赤茄子のグリルと共に

**Dessert of the Day**

本日のデザート

**Coffee or Tea**

コーヒー 又は 紅茶

**¥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

*Tora-Fugu (Blowfish) Carpaccio with Ginger Sauce*  
*Japanese Ginger Salad*  
長崎県産トラフグの炙りカルパッチョ仕立て 新生姜風味  
夏茗荷のサラダ添え

*Pan-fried Flathead with Balsamic Sauce*  
*Sautéed Okra and Seaweed Risotto*  
マゴチのポワレ バルサミソース  
岩海苔のリゾットとオクラのソテーを添えて

*Kirimine Beef Filet Steak with Tomato and Oregano Cold Sauce*  
*Grilled Summer Vegetable*  
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ トマトとオレガノの冷製ソース  
初夏野菜のグリル

**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6月3日 ~ 2019年6月29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

Steamed Scallop

Green Salad with Kohlrabi and Ghost Plant

帆立貝の低温スチーム

コールラビとグラパラリーフのサラダと共に

Chicken Consommé Soup with Wax Gourd and Beetroot

冬瓜とビーツのチキンコンソメスープ

Sautéed Swordfish with Tomato and Basil Sauce

Paprika Confit

カジキマグロのソテー ハーブ香るトマトソース

パプリカのコンフィ添え

Roasted Chicken with Yuzu-Pepper and Bread Crumbs, Fond de Veau Sauce

Stewed Cabbage and Bitter Melon

日向鶏の柚子胡椒パン粉焼き フォンドボーソース

高原キャベツとゴーヤのブレゼ添え

**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

<b>Classic Caesar Salad</b> クラシックシーザーサラダ	¥1,800	¥1,200
<b>Vegetable and Consommé Jelly Terrine</b> <b>Lemon and Mascarpone Cheese Mousse</b> 彩り野菜とトマト風味コンソメジュレのテリーヌ レモンとマスカルポーネチーズのムース添え	3,000	2,000
<b>Steamed Scallop</b> <b>Green Salad with Kohlrabi and Ghost Plant</b> 帆立貝の低温スチーム コールラビとグラパラリーフのサラダと共に	4,000	2,600
<b>Pasted Sweetfish with Water Pepper and Basil Sauce</b> <b>Fried Young Sweetfish</b> 鮎のリエット 紅タデとバジルのソース 稚鮎のセモリナフリットと共に	4,000	2,600
<b>Tora-Fugu (Blowfish) Carpaccio with Ginger Sauce</b> <b>Japanese Ginger Salad</b> 長崎県産トラフグの炙りカルパッチョ仕立て 新生姜風味 夏茗荷のサラダ添え	5,000	3,000

**Soup**

<b>Leek and Potato Potage</b> ポロ葱とジャガイモのポターージュ	1,800	1,200
<b>Chicken Consommé Soup with Wax Gourd and Beetroot</b> ビーツと冬瓜のチキンコンソメスープ	2,200	1,600
<b>Consommé Soup</b> コンソメスープ	2,200	1,600
<b>Beef and Chicken Consommé Soup with Shark Fin</b> フカヒレ入りダブルコンソメスープ	3,000	

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



A la Carte

**Seafood**

(Half-portion)  
ハーフポーション

Sautéed Squid and Asparagus with White Wine and Butter Sauce ¥4,000 ¥2,600

玄界灘の剣先烏賊とグリーンアスパラガスのソテー  
白ワインバターソース

Sautéed Swordfish with Tomato and Basil Sauce 4,000 2,600

カジキマグロのソテー ハーブ香るトマトソース  
パプリカのコンフィ

Pan-fried Flathead with Balsamic Sauce 4,800 3,000

マゴチのポワレ バルサミコソース  
岩海苔のリゾットとオクラのソテー

Pan-fried Grouper with Eggplant and Anchovy Puree 4,800 3,000

ハタのポワレ 赤茄子とアンチョビのピューレ  
甘長唐辛子のソテー

Sautéed Abalone and Lobster with Sauce Américaine 5,000 3,000

鮑とオマール海老のソテー エストラゴン風味のアメリカーナソース

**Meat**

Roasted Chicken with Yuzu-Pepper and Bread Crumbs 4,000 2,600

日向鶏の柚子胡椒パン粉焼き フォンドヴォーソース  
高原キャベツとゴーヤのブレゼ添え

Grilled Pork Loin with Grape and Mustard Sauce 4,000 2,600

宮崎県産ポークロースのグリル グレープマスタードソース  
スイスチャードのソテーと南瓜のグラタン

Australian Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce 5,000 3,000

オーストラリア産牛サーロインステーキ 香草風味ポートワインソース  
冬瓜と赤茄子のグリル

Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Tomato and Oregano Cold Sauce 6,800 4,700

国産牛希少部位“カインミ”のグリル オレガノとトマトの冷製ソース  
初夏野菜のグリル

Kirimine Beef Filet Steak with Blue Cheese Sauce 9,200 6,200

“霧峰牛” フィレ肉のステーキ ブルーチーズのソース ボルドー風  
トリュフのフラン

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