

## 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 Grilled Eggplant and Okra

オクラと焼き茄子の和風サラダ

or 又は

Cold Sweet Potato Potage

紅あずま芋の冷製ポタージュ

**Choice of : お選び下さい**

1) Fried Chicken with Vinegar and Tartar Sauce

宮崎発祥 チキン南蛮 コールスローサラダと共に

2) Beef Stroganoff with Butter Rice

ビーフストロガノフ バターライス添え

3) Spaghetti Peperoncino with Squid and Sweet Bell Pepper

剣先鳥賊と甘長唐辛子のペペロンチーノ

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

Beef Stroganoff with Butter Rice (Half Size)

ビーフストロガノフ (ハーフ)

800

Spaghetti Peperoncino (Half Size)

剣先鳥賊と甘長唐辛子のスパゲティ (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

**Saimaki Shrimp, Mussel, Scallop with Consommé Jelly  
Braised Wax Gourd and Zucchini**

新鮮魚介(才巻海老・ムール貝・帆立貝)のコンソメジュレがけ  
冬瓜とズッキーニと共に

**Gazpacho**

ガスパチョスープ 枝豆を浮かべて

**Choice of: お選び下さい**

**Pan-Fried Seabass with Curry and Balsamic Sauce  
Braised Vegetable**

スズキのポワレ カレー風味バルサミコソース  
ポレンタ添え

or 又は

**Grilled Pork Loin and Eggplant  
Herb and Fond de Veau Sauce**

ポークロースと米茄子のグリル  
ハーブ香るフンドヴォーソース

**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

Jambon Perisille  
Pickled Japanese Ginger and Bitter Gourd

ジャンボンペルシエ  
茗荷とゴーヤのピクルス添え

Marbled Sole Fritter with Anchovy Dip Sauce  
Broiled Sweet Corn Risotto

マコガレイのフリット アンチョビ風味ディップソース  
焼きトウモロコシのリゾットと共に

Australian Beef Sirloin Steak with Basil Sauce  
Braised Summer Vegetable

オーストラリア産牛サーロインステーキ バジルソース  
夏野菜のカポナータ

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 Amberjack and Sea Urchin**  
**Sweet Bell Pepper Sauce**

福岡県産 ヒラマサのマリネ  
甘長唐辛子ソース ウニを添えて

**Sautéed Grunt with Basil and Butter Sauce**  
**Braised Summer Vegetable**

イサキのソテー フレッシュバジルのバターソース  
夏野菜のカポナータと共に

**Kirimine Beef Filet Steak with Madera Sauce**  
**Grilled Summer Truffle and Kurokawa Squash**

宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ マデラソース  
サマートリュフと黒皮南瓜のグリル

**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

Lunch Menu for July 2019 (from July 1 until July 31)

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 July 1 until July 31, 2019

2019年7月1日 ~ 2019年7月31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

**Saimaki Shrimp, Mussel, Scallop with Consommé Jelly  
Braised Wax Gourd and Zucchini**

新鮮魚介(才巻海老・ムール貝・帆立貝)のコンソメジュレがけ  
冬瓜とズッキーニと共に

**Gazpacho**

ガスパチョスープ 枝豆を浮かべて

**Pan-Fried Seabass with Curry and Balsamic Sauce  
Braised Vegetable**

スズキのポワレ カレー風味バルサミソース  
ポレンタ添え

**Grilled Pork Loin and Eggplant  
Herb and Fond de Veau Sauce**

ポークロースと米茄子のグリル  
ハーブ香るフONDヴォーソース

**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

\*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 Menu for Cooling Summer Lunch**  
夏の集い ランチメニュー

**Green Salad with Grilled Eggplant and Okra**  
オクラと焼き茄子の和風サラダ

**Gazpacho**  
ガスパチョスープ 枝豆を浮かべて

**Choice of: お選び下さい**

**Pan-Fried Seabass with Curry and Balsamic Sauce**  
**Braised Vegetable**  
スズキのポワレ カレー風味バルサミコソース  
ポレンタ添え

or 又は

**Grilled Pork Loin and Eggplant**  
**Herb and Fond de Veau Sauce**  
ポークロースと米茄子のグリル  
ハーブ香るフンドヴォーソース

**Mango Pudding**  
マンゴープリン

**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

**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

(Half-portion)  
ハーフポーション

**Appetizer**

**Classic Caesar Salad** ¥1,800 ¥1,200  
クラシックシーザーサラダ

**Jambon Perisille** 3,000 2,000  
**Pickled Japanese Ginger and Bitter Gourd**  
ジャンボンペルシエ  
茗荷とゴーヤのピクルスを添え

**Saimaki Shrimp, Mussel, Scallop with Consommé Jelly** 4,000 2,600  
**Braised Wax Gourd and Zucchini**  
新鮮魚介(才巻海老・ムール貝・帆立貝)のコンソメジュレがけ  
冬瓜とズッキーニと共に

**Marinated Amberjack and Sea Urchin** 4,000 2,600  
**Sweet Bell Pepper Sauce**  
福岡県産 ヒラマサのマリネ 甘長唐辛子ソース  
雲丹を添えて

**Steamed Pike Conger Wrapped with Rice Paper, Balsamic Sauce** 5,000 3,000  
**Truffle Omelet**  
鱧のもち皮包み蒸し 濃厚バルサミコソース  
トリュフ香る 福岡“地黄卵”の玉子焼きと共に

**Green Tiger Prawn Cold Royal with Consommé Jelly and Caviar** 3,000  
長崎県産 赤足海老の冷製ロワイヤル  
コンソメジュレとキャビアを添えて

**Soup**

**Cold Sweet Potato Potage** 1,800 1,200  
紅あずま芋の冷製ポタージュ

**Gazpacho** 1,800 1,200  
ガスパチョスープ

**Consommé Soup** 2,200 1,600  
コンソメスープ

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

(Half-portion)  
ハーフポーション

**Seafood**

**Pan-Fried Seabass with Curry and Balsamic Sauce** ¥4,000 ¥2,600  
スズキのポワレ カレー風味バルサミコソース ポレンタ添え

**Marbled Sole Fritter with Anchovy Dip Sauce** 4,000 2,600  
**Broiled Sweet Corn Risotto**  
マコガレイのフリット アンチョビ風味ディップソース  
焼きトウモロコシのリゾット

**Sautéed Grunt with Basil and Butter Sauce, Braised Summer Vegetable** 4,800 3,000  
イサキのソテー フレッシュバジルのバターソース  
夏野菜のカポナータ

**Cutlass Fish Meunière with Butter Sauce** 4,800 3,000  
**Sautéed Wax Gourd and Paprika with Turmeric**  
太刀魚のムニエル 焦がしバターソース  
冬瓜とパプリカのソテー ターメリック風味

**Sautéed Lobster and Squid with Fresh Tomato Sauce** 5,000 3,000  
オマール海老と玄界灘剣先烏賊のソテー フレッシュトマトソース

**Meat**

**Stewed Satsuma Chicken and Paprika with Eggplant Fritter** 4,000 2,600  
薩摩軍鶏とパプリカのバスケーズ 茄子のフリット添え

**Grilled Pork Loin and Eggplant, Herb and Fond Veau Sauce** 4,000 2,600  
ポークロースと米茄子のグリル ハーブ香るフォンドヴォーソース

**Australian Beef Sirloin Steak with Basil Sauce, Braised Summer Vegetable** 5,000 3,000  
オーストラリア産牛サーロインステーキ バジルソース  
夏野菜のカポナータ

**Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Madera Sauce** 6,800 4,700  
**Grilled Summer Truffle and Kurokawa Squash**  
国産牛希少部位“カイノミ”のグリル マデラソース  
サマートリュフと黒皮南瓜のグリル

**Kirimine Beef Filet Steak with Yuzu Pepper Sauce** 9,200 6,200  
**Sweet Potato Gratin**  
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 柚子胡椒ソース 紫芋のグラタン

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