

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

Steamed Chicken and Burdock Salad Sesame Dressing

スチームチキンと牛蒡のサラダ セサミドレッシング

or 又は

Butternuts Squash Potage

バターナッツカボチャのポタージュ

Choice of : お選び下さい

1) Crab Cream Croquette Aurora Tartar Sauce

蟹クリームコロッケ オーロラ タルタルソース

2) Sautéed Lamb “Genghis Khan” with Onion Ginger Sauce

ジンギスカン 発芽玄米添え オニオン ジンジャーソース

3) Spaghetti with Beef Mince Sauce

牛肉をじっくり煮込んだ ミートソース スパゲッティ

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** 》

Steamed Chicken and Burdock Salad Sesame Dressing

スチームチキンと牛蒡のサラダ セサミドレッシング

600

Crab Cream Croquette Aurora Tartar Sauce (Half Size)

蟹クリームコロッケ オーロラ タルタルソース (ハーフ)

600

Spaghetti with Beef Mince Sauce (Half Size)

牛肉をじっくり煮込んだミートソース スパゲッティ (ハーフ)

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

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 *Hokkaido* Scallop
Autumn Salmon and Leek Tabule Salad

北海道産ホタテの低温スチーム
秋鮭とポロ葱のタブレサラダ

Codfish and *Enoki* Mushroom Saffron Soup

鱈とエノキ茸のサフランスープ

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried John Dory with Shrimp and Tomato Sauce
Braised Winter Spinach

的鯛のポワレ 小海老の入ったトマトソース
寒締めほうれん草のブレゼと共に

or 又は

Roasted *Shiretoko* Chicken Breast with Haskap Sauce
Inka Potato

知床鶏胸肉のロースト ハスカップソース
インカの目覚め添え

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

**Shiretoko Chicken and Brown Onion Terrine
with Balsamic Reduction Sauce Herb Salad**

知床鶏と飴色玉葱のテリーヌ
濃厚バルサミコソース ハーブサラダ添え

**Codfish Soft Roe Meniere with Lemon and Caper Butter Sauce
Sautéed Garland Chrysanthemum and Bacon**

鱈白子のムニエル レモンとケッパー入り焦がしバターソース
春菊とベーコンのソテーと共に

**Australian Beef Sirloin Steak with Black Pepper Sauce
Potato and Gruyere cheese Gratin**

オーストラリア産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース
メークインとグリュイエールチーズのグラタン

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

Seared Tuna with Leek and Pine Nut Sauce
Salmon Roe Yuzu Citrus Flavor

マグロの焼き霜仕立て 青葱と松の実のソース
柚子風味のイクラ添え

Pan-fried Gurnard and Root Vegetables Soup Style

ほうぼうのポワレと根菜のスープ仕立て

Pan-fried *Miyazaki Kirimine* Beef Tenderloin, Braised *Makomodake*
Ezo Horseradish Sauce, Grated Radish and Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi

宮崎県産“霧峰牛”フィレのステーキ マコモ茸のブレゼ
4種のディップソース(蝦夷わさびソース、おろしポン酢、藻塩、山葵)

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 December 2 until December 28, 2018
2019年12月2日 ~ 2019年12月28日

*Please make a reservation at least one day in advance.

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ご一緒に

Steamed Hokkaido Scallop,
Autumn Salmon and Leek Tabule Salad

北海道産ホタテの低温スチーム
秋鮭とポロ葱のタブレサラダ

Codfish and Enoki Mushroom Saffron Soup

鱈とエノキ茸のサフランスープ

Pan-fried John Dory with Shrimp and Tomato Sauce
Braised Winter Spinach

的鯛のポワレ 小海老の入ったトマトソース
寒締めほうれん草のブレゼと共に

Roasted Shiretoko Chicken Breast with Haskap Sauce
Inka Potato

知床鶏胸肉のロースト ハスカップソース
インカの目覚め添え

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 consumption tax and 10% service charge.

上記金額には消費税と10%のサービス料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 Agilo Olio 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

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

Steamed Hokkaido Scallop 3,000 2,000

Autumn Salmon and Leek Tablue Salad

北海道産ホタテの低温スチーム 秋鮭とポロ葱のタブレサラダ

Shiretoko Chicken and Brown Onion Terrine 3,000 2,000

with Balsamic Reduction Sauce Herb Salad

知床鶏と飴色玉葱のテリーヌ

濃厚バルサミコソース ハーブサラダ添え

Seared Tuna with Leek and Pine Nut Sauce 4,000 2,600

Salmon Roe Yuzu Citrus Flavor

マグロの焼き霜仕立て 青葱と松の実のソース

柚子風味のイクラ添え

Glass Shrimp and Flounder Tartar and Ezo Abalone with Ponzu Jelly 4,000 2,600

Winter Vegetable Salad

甘海老と平目のタルタル 蝦夷鮑のぼん酢ジュレ

冬野菜添え

King Crab and Champignon Duxelles Wrapped Crepe 4,000 2,600

with Americanene Sauce

タラバ蟹とシャンピニオンデュクセルのクレープ包み

アメリカーナソース

Soup

Butternuts Squash Potage 1,800 1,200

バターナッツカボチャのポタージュ

Codfish and Enoki Mushroom Soup 2,200 1,400

鱈とエノキ茸のサフランスープ

Rich Clam Chowder Pie Wrapping 2,200

濃厚クラムチャウダーのパイ包み焼き

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 John Dory with Shrimp and Tomato Sauce ¥4,000 ¥2,600
Braised Winter Spinach
的鯛のポワレ 小海老の入ったトマトソース
寒締めほうれん草のブレゼと共に

Codfish Soft Roe Meniere with Lemon and Caper Butter Sauce 4,000 2,600
Sautéed Garland Chysanthemum and Bacon
鱈白子のムニエル レモンとケッパー入り焦がしバターソース
春菊とベーコンのソテーと共に

Pan-Fried Gurnard and Root Vegetables Soup style 4,000 2,600
ほうぼうのポワレと根菜のスープ仕立て

Roasted Hokkaido Monkfish Wrapped Bacon Herb Cream Sauce 4,800 3,000
Burdock Frito
北海道産 鮫鱈のベーコン巻ロースト ハーブクリームソース
牛蒡のフリット添え

Meat

Roasted Shiretoko Chicken Breast with Haskap Sauce 4,000 2,600
Inka Potato
知床鶏胸肉のロースト ハスカップソース
インカの目覚め添え

Roasted Lamb Herb Bread Crust and Mustard Flavor 4,000 2,600
KitaAkari Potato with Rosemary
仔羊背肉の香草パン粉焼き デイジョンマスタード風味
ローズマリーの香る北あかりポテト

Australian Beef Sirloin Steak with Black Pepper Sauce 5,000 3,000
Potato and Gruyere cheese Gratin
オーストラリア産牛サーロインステーキ 黒胡椒ソース
メイクインとグリュイエールチーズのグラタン

Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Ezo Horseradish Sauce 6,800 4,700
Braised Makomodake
国産牛希少部位“カキノミ”のグリル 蝦夷わさびソース
マコモ茸のブレゼ

Miyazaki Kirimine Beef Filet Steak (150g) Potato and Gruyere Cheese Gratin 9,200 6,200
Morel and Shallot Sauce, Grated Radish and Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ メイクインとグリュイエールチーズのグラタン
4種のディップソース(モリーユ茸とエシャロットソース、おろしぽん酢、山葵、藻塩)

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