

*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 Lunch Menu for New Year Season

新春感謝プラン ランチメニュー

Anno Potato and Napoli Salami Salad

安納芋とナポリサラミのサラダ

Beetroot and Root Vegetables Detox Soup

ビーツと根菜のデトックス スープ

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried Sea Robin with Saffron and Turnip Sauce,
Braised Savoy Cabbage

ホウボウのポワレ 蕪のサフランソース
サボイキャベツのブレゼ添え

or 又は

Sautéed Noto Pork with Chaliapin Sauce
Endive Fondant

能登ポークのソテー シャリアピンソース
アンディーブのフォンダンと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥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 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

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

Anno Potato and Napoli Salami Salad

安納芋とナポリサラミのサラダ

or 又は

Shogoin Turnip Potage

聖護院蕪のポタージュ

Choice of: お選び下さい

1) Hashed Beef Rice

昔懐かしいハヤシライス

2) Ground Meat Cutlet

肉汁溢れ出すジューシーメンチカツ

3) Peperoncino with Clams and Rape Blossoms

浅利と菜の花のペペロンチーノ

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** 》

Anno Potato and Napoli Salami Salad

安納芋とナポリサラミのサラダ

600

Hashed Beef Rice (Half Size)

昔懐かしいハヤシライス (ハーフ)

800

Peperoncino with Clams and Rape Blossoms (Half Size)

浅利と菜の花のペペロンチーノ (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

Seared Norwegian Salmon Carpaccio Fjord Ruby and Vinegar Sauce

ノルウェーサーモンの炙りカルパッチョ
フィヨルドルビーのビネグレットソース

Beetroot and Root Vegetables Detox Soup

ビーツと根菜のデトックス スープ

Choice of: お選び下さい

Pan-Fried Sea Robin with Saffron and Turnip Sauce, Braised Savoy Cabbage

ハウボウのポワレ 蕪のサフランソース
サボイキャベツのブレゼ添え

or 又は

Sautéed Noto Pork with Chaliapin Sauce Endive Fondant

能登ポークのソテー シャリアピンソース
アンディーブのフォンダンと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥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

**Prosciutto di Parma and Field Mustard
Mascarpone Cheese Mousse**

パルマ産生ハムと菜の花
マスカルポーネチーズのムース

**Roasted Yellowtail and Brussels Sprouts
Black Pepper and Balsamic Sauce Braised Edible Chrysanthemum**

寒ブリと芽キャベツのロースト
黒胡椒風味のバルサミコソース 春菊のブレゼ

**Australian Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce
Mustard Potatoes and Butter Sautéed Rape Blossoms**

オーストラリア産サーロインステーキ マデラワインソース
マスタードポテトと菜の花のバターソテー

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

Scallop, Foie Gras and Red Turnip, Millefeuille Style
Mesclun Salad

帆立貝、フォアグラ、赤カブのミルフィーユ仕立て
ベビーリーフのサラダと共に

Cod Fish Meunier with Clam Sauce
Braised Leek and Bacon

真鱈のムニエル 濃厚クラムソース
ポワローとベーコンのエチューベ

Pan-Fried Miyazaki *Kirimine* Beef Tenderloin (150g)
Braised Chinese Cabbage Yuzu Citrus Flavor

Dijon Mustard Sauce, Grated Radish and Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi

宮崎県産“霧峰牛”フィレのステーキ 白菜のエチューベ 柚子風味
4種のディップソース(ディジョンマスタードソース、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 January 14 until February 1 2020

2020年1月14日 ~ 2020年2月1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一緒に

Seared Norwegian Salmon Carpaccio

Fjord Ruby and Vinegar Sauce

ノルウェーサーモンの炙りカルパッチョ

フィヨルドルビーのビネグレットソース

Beetroot and Root Vegetables Detox Soup

ビーツと根菜のデトックス スープ

Pan-Fried Sea Robin with Saffron and Turnip Sauce,

Braised Savoy Cabbage

ハウボウのポワレ 蕪のサフランソース

サボイキャベツのブレゼ添え

Sautéed Noto Pork with Chaliapin Sauce

Endive Fondant

能登ポークのソテー シャリアピンソース

アンディーブのフォンダンと共に

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

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 |
| Seared Norwegian Salmon Carpaccio Fjord Ruby and Vinegar Sauce ノルウェーサーモンの炙りカルパッチョ フィヨルドルビーのビネグレットソース | 3,000 | 2,000 |
| Prsciutto di Parma and Field Mustard Mascarpone Cheese Mousse パルマ産生ハムと菜の花 マスカルポーネチーズのムース添え | 3,000 | 2,000 |
| Scallop, Foie Gras and Red Turnip Millefeuille Mesclun Salad 帆立貝、フォアグラ、赤カブのミルフィーユ ベビーリーフのサラダと共に | 4,000 | 2,600 |
| Glass Shrimp Semolina Frito with Field Mustard and Leek Vinegar 甘海老のセモリナフリット 菜の花とポロ葱のビネグレット | 4,000 | 2,600 |
| Oven Baked Lobster and Snow Crab Wrapped Pie Winter Vegetables Salad オマール海老とズワイ蟹のパイ包み焼き 冬野菜のサラダを添えて | 4,000 | 2,600 |

Soup

| | | |
|---|-------|-------|
| Shogoin Turnip Potage 聖護院蕪のポタージュ | 1,800 | 1,200 |
| Beetroot and Root Vegetables Detox Soup ビーツと根菜のデトックス スープ | 2,200 | 1,400 |

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 Saffron and Turnip Sauce ¥4,000 ¥2,600
Braised Savoy Cabbage

ハウボウのポワレ 蕪のサフランソース
サボイキャベツのブレゼ添え

Roasted Yellowtail and Brussels Sprouts Black Pepper and Balsamic Sauce 4,000 2,600
Braised Garland Chysanthemum

寒ブリと芽キャベツのロースト 黒胡椒風味のバルサミコソース
春菊のブレゼ

Cod Fish Meunier with Clam Sauce Braised Leek and Bacon 4,000 2,600

真鱈のムニエル 濃厚クラムソース
ポワローとベーコンのエチュベ

Red Snapper and Clam Nage 4,800 3,000

金目鯛と蛤、彩り野菜のナージュ

Meat

Sautéed Noto Pork with Chaliapin Sauce 4,000 2,600
Endive Fondant

能登ポークのソテー シャリアピンソース
アンディーブのフォンダンと共に

Coq au Vin 4,000 2,600

Stewed Chicken in Red Wine with Creamy Potato Puree

コック・オー・ヴァン 鶏肉の赤ワイン煮込み クリーミーポテトピューレ添え

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

Mustard Potatoes and Butter Sautéed Rape Blossoms

オーストラリア産牛サーロインステーキ マデラワインソース
マスタードポテトと菜の花のバターソテー

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

Braised Chinese Cabbage Yuzu Citrus Flavor

国産牛希少部位“カインミ”のグリル デイジヨンマスタードソース
白菜のエチュベ 柚子風味

Pan-Fried Miyazaki Kirimine Beef Filet Steak (150g) 9,200 6,200

Sweet Potato and Lotus Root Gratin

Burdock Sauce, Grated Radish and Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt

宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ(150g) さつま芋と蓮根のグラタン
4種のディップソース(牛蒡のソース、おろしぼん酢、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