ARK HILLS CLUB

《New Year Special Menu》
《 新春お特なメニュー》

"Abalone & Japanese Beef Course"

"蝦夷鮑とお肉のコース"

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Winter Vegetables Salad with Green Mustard Dressing
冬の彩り野菜サラダ　グリーンマスタードドレッシング

Simmered Blowfish with Grated Turnip in Hot-Pot
サバ河豚のかぶら炊き

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce
蝦夷鮑のソテー　肝バターソース

Ghost Plant Leaf with Honey
お口休めのグラパラリーフ

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g
国産牛サーロイン100g または フィレ100g

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:
Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Miso Soup and Pickled Vegetables
白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯（+¥850）
味噌椀、香の物

Dessert and Coffee or Tea
デザートとコーヒー又は紅茶

¥10,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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

《Special Lunch Menus for New Year Season in January》
新春プラン　ランチ
“ステーキ屋さんの特選黒毛和牛ハンバーグステーキ”

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分を無料に

Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Winter Vegetables Salad with *Tofu* Dressing
冬の彩り野菜サラダ　豆腐ドレッシング

Hamburger Steak with Demi-glace Sauce
特選黒毛和牛　雪見ハンバーグステーキ
(チーズハンバーグステーキ　デミグラスソース)

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of :
お食事を以下よりお選びいただけます

A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
ガーリックライス (+¥500)、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥3,300

Teppan-yaki Counter serve “Nanatsuboshi” rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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 consumption tax and 10% service charge.
上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております

ARK HILLS CLUB

Lunch Specialty
ステーキ屋さんのハンバーグステーキ

Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Winter Vegetables Salad with *Tofu* Dressing
冬の彩り野菜サラダ　豆腐ドレッシング

Hamburger Steak with Demi-glace Sauce
黒毛和牛クラシックハンバーグ
デミグラスソース

Choice of :
お食事を以下よりお選びいただけます

A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
ガーリックライス (+¥500)、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、香の物

¥2,300

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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

Today's Rare Cuts Beef Lunch
"お肉の美味しさ再発見" 本日の稀少部位ランチ

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Winter Vegetables Salad with *Tofu* Dressing
冬の彩り野菜サラダ　豆腐ドレッシング

Today's Rare Cuts of Beef 100g
国産牛などの稀少部位 100g
その日一番の特選部位をお楽しみいただきます

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of :
お食事を以下よりお選びいただけます

A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
ガーリックライス (+¥500)、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥2,800

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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 Course
ステーキランチコース

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Winter Vegetables Salad with *Tofu* Dressing
冬の彩り野菜サラダ　豆腐ドレッシング

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of :
お食事を以下よりお選びいただけます

A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
ガーリックライス (+¥500)、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

オーストラリア産牛	国産牛	特選　常陸牛
Australian Beef Sirloin 100g サーロイン100g	Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g サーロイン100gまたはフィレ100g	*Hitachi* Beef Sirloin 100g サーロイン100g
¥2,800	¥4,500	¥6,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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

Fish & Meat Lunch
魚料理とお肉のランチ

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Winter Vegetables Salad with *Tofu* Dressing
冬の彩り野菜サラダ　豆腐ドレッシング

Sautéed Sea Bream with Chef's Recommended Sauce
真鯛のソテー　シェフおすすめソース

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of :
お食事を以下よりお選びいただけます

A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
ガーリックライス (+¥500)、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

国産牛	特選　常陸牛
Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 100g サーロイン100gまたはフィレ100g	*Hitachi* Beef Sirloin 100g サーロイン100g
¥6,000	¥9,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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

Seafood Lunch
シーフードランチ

Today's Seasonal Appetizer
季節の小鉢

Winter Vegetables Salad with *Tofu* Dressing
冬の彩り野菜サラダ　豆腐ドレッシング

Sautéed Sea Bream and Scallop Chef's Recommended Sauce
真鯛と帆立貝のソテー　シェフおすすめソース

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of :
お食事を以下よりお選びいただけます

A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
ガーリックライス (+¥500)、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥3,500

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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

*Please note that reservation is required by the day before.
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をご一緒に

Petite Hors d'oeuvre
小さなオードブル

Winter Vegetables Salad with *Tofu* Dressing
冬の彩り野菜サラダ　豆腐ドレッシング

Sautéed Sea Bream and Scallop Chef's Recommended Sauce
真鯛と帆立貝のソテー　シェフおすすめソース

Ghost Plant Leaf with Honey
お口休めのグラパラリーフ

Sautéed Seasonal Vegetables
季節野菜のソテー

Japanese Beef Steak (60g)
国産牛ステーキ (60g)

Choice of :
お食事を以下よりお選びいただけます

A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
ガーリックライス、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、香の物

Dessert and Coffee or Tea
デザートとコーヒー又は紅茶

¥5,000

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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 consumption tax and 10% service charge.
上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております

ARK HILLS CLUB

Tobigyu Lunch
飛び牛ランチ

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Winter Vegetables Salad with *Tofu* Dressing
冬の彩り野菜サラダ　豆腐ドレッシング

Today's *Tobigyu* Beef Sirloin 100g
本日の飛び牛　サーロインステーキ（A5）100g

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of :
お食事を以下よりお選びいただけます

A) Steamed Rice
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
白御飯、牛スジコンソメスープ、香の物

B) Fried Garlic Rice (+¥500)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
ガーリックライス (+¥500)、牛スジコンソメスープ、香の物

C) Fried Rice with Sea Urchin (+¥850)
Beef Tendon Consommé, Pickled Vegetables
うに炒飯 (+¥850)、牛スジコンソメスープ、香の物

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥8,500

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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

A la Carte

Japanese Beef Sirloin or Tenderloin
国産牛 サーロイン またはフィレ

100g	¥6,000
150g	9,000
200g	12,000

Australian Beef Sirloin
オーストラリア産牛 サーロイン

100g	¥2,800

Seafood
魚料理

Hokkaido Scallops (2Pieces) 北海道産 帆立貝	¥1,800
Langoustine (1Piece) 赤座海老	2,000
Today's Fish 本日の魚料理	3,000
Ezo Abalone (100g) 蝦夷鮑（100g）	4,000

Vegetable
野菜

Sautéed Seasonal Vegetables 旬の彩り野菜ソテー	¥2,500

Salad
サラダ

Seasonal Salad 彩りスモールサラダ	¥1,000

Soup & Rice
お食事とお椀物

Fried Rice with Sea Urchin Miso Soup and Pickled Vegetables うに炒飯セット（味噌椀、香の物）	¥2,000
Fried Rice with Sea Urchin うに炒飯	1,700
Fried Garlic Rice Miso Soup and Pickled Vegetables ガーリックライスセット （味噌椀、香の物）	1,200
Fried Garlic Rice ガーリックライス	800
Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables 白御飯セット（味噌椀、香の物）	1,000
Steamed Rice 白御飯	500

Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米を使用しております
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