ARK HILLS CLUB

お盆ウィークお得なメニュー
しゃぶしゃぶ食べ比べ　昼

五、〇〇〇円（税・サ込）

小鉢　玉蜀黍豆乳寄せ
二十日大根、叩きおくら、山葵、美味出汁

肉　国産牛赤身肉
特選霜降り黒毛和牛
しゃぶしゃぶ食べ比べ

野菜　白菜、打ち葱、椎茸、水菜、榎木茸
黄韮、輪人参、若布、豆腐、葛切り

食事　稲庭うどん
又は
雑炊

香の物　胡瓜、沢庵、昆布、人参ぬか漬け

甘味　レモンシャーベット

Special Lunch
Japanese Beef "Shabu-shabu"
Comparing the Tastes

Appetizers	Corn Soy Milk
Shabu-shabu	Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	*Inaniwa* Udon-noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Lemon Sherbet

¥5,000

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
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.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

ARK HILLS CLUB

お盆ウィークお得なメニュー
鰻丼と宝楽焼
（昼・夜　六〇〇〇円）

先付　玉蜀黍豆乳寄せ
二十日大根、叩きおくら
山葵、美味出汁

前菜　もろへいやの浸し　稚鮎淡煮
衣かつぎ　蓮根煎餅
酢取茗荷黄身寿し　無花果胡麻味噌掛け

お椀　合鴨寄せ椀
蓴菜、色紙葱、蓮芋、輪人参
生姜、鶏出汁

造り　お造り二種盛り
芽物色々

宝楽焼
（大皿盛り）　伊勢海老、小鯛
揚げ銀杏、枝豆塩茹で、芋がら旨煮
玉子焼　など
酢立、谷中生姜

食事　鰻丼
鰻蒲焼
佐渡のこしひかり、粉山椒

留椀　刻み麩、若布、浅葱

香の物　胡瓜、沢庵、昆布、人参ぬか漬け

Special Menu
Grilled Eel on Rice and *Houraku-yaki*

Appetizers	Corn Soy Milk
Seasonal Dish	・Boiled Mulukhiya ・Simmered Young Sweetfish ・Boiled Taro ・Fried Lotus Root ・Japanese Ginger with Vinegared Egg-Yolk ・Fig with Sesame and *Miso*
Clear Soup	Chicken Stock with Duck
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish
Grilled Dish	*Ise* Lobster, Sea Bream, Fried Ginkgo Nut , Salt-Boiled Green Bean , Simmered dried Taro Stem and Omelet
Rice	*Domburi* Bowl of Rice topped with Grilled Eel and Pickled Vegetables

¥6,000

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
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.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

ARK HILLS CLUB

夏の集い　昼

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と、四名以上で
ご利用の場合はお一人様分を無料に

【一の膳】
小鉢　玉蜀黍豆乳寄せ
二十日大根、叩きおくら
山葵、美味出汁

造り　鮪山掛け
芽物色々、山葵、造り醤油

【二の膳】
焼物　太刀魚南蛮焼
玉子焼、芋がら旨煮
ぶろっこりー胡麻味噌和え
酢取茗荷

煮物　海老高野包み煮
南瓜、京禅麩、隠元、木の芽

食事　枝豆御飯
ゆかり

留椀　しじみ汁
浅葱、粉山椒

香の物　胡瓜、沢庵、人参ぬか漬け

甘味三種　杏仁豆腐、フルーツトマト蜜煮
レモンシャーベット

Special Menu for Coolimg Summer Lunch

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
for groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.

【First】

Appetizers	Corn Soy Milk
Fresh Sashimi	Tuna with Grated Yam

【Second】

Grilled Dish	Cutlass Fish
Simmered Dish	Prawn dumpling and Freeze-dried *Tofu,* Pumpkin, Wheat Gluten, and Green Beans
Rice	Steamed Rice with Green Soybeans Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Almond Jelly Sweetened Fruit Tomato Lemon Sherbet

¥3,300

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
また、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.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

日本料理ダイニング　昼宴　葉月　2020年8月11日～8月22日
Lunch Menu for August 2020 (from August 11 until August 22)

ARK HILLS CLUB

旬菜四種と麦とろ膳

二、三〇〇円

先付　玉蜀黍豆乳寄せ
二十日大根、叩きおくら
山葵、美味出汁

旬菜
・心太
錦糸玉子、茗荷、胡瓜、長芋、みにとまと
煎り胡麻、酢醤油、辛子
・芋がらと蒟蒻の旨煮
芋がら、蒟蒻、人参、薄揚げ、糸唐辛子
・揚げ茄子みぞれ和え
生姜、削り節
・鮪づけと
あぼかどのさらだ
刻み大葉、海苔、塩、胡椒

食事　麦とろ飯
大和芋、青海苔

留椀　しじみ汁、浅葱、粉山椒

香の物　胡瓜、沢庵
人参ぬか漬け

甘味　レモンシャーベット

Lunch Specialty
Assorted Seasonal Dish and Grated Yam on Rice Plate

Appetizers　Corn Soy Milk

Seasonal Dish
- Tuna marinated in Soy Sauce and Avocado Salad
- Simmered Taro Stem and *Konjak*
- Deep-fried Eggplant with Grated Radish
- Gelidium Jelly

Rice　Grated Yam on Rice
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert　Lemon Sherbet

¥2,300

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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
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

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

ARK HILLS CLUB

冬瓜釜鶏そぼろあんかけ

～お昼のおすすめ膳～

二、八〇〇円

先付　玉蜀黍豆乳寄せ
二十日大根、叩きおくら
山葵、美味出汁

旬菜　芋がらと蒟蒻の旨煮
芋がら、蒟蒻、人参、薄揚げ、糸唐辛子

お造り　鮪山掛け
芽物色々、紅蓼、山葵

主菜　冬瓜釜鶏そぼろあんかけ
冬瓜、南瓜、茄子油煮、小芋
みにもろこし、赤南蛮、おくら、生姜

食事　佐渡のこしひかり

留椀　しじみ汁
浅葱、粉山椒

香の物　胡瓜、沢庵
人参ぬか漬け

甘味　レモンシャーベット

Seasonal Lunch Specialty
Summer Vegetables with Minced Chicken Sauce in a White Melon "Plate"

Appetizers	Corn Soy Milk
Seasonal Dish	Simmered Taro Stem and *Konjak*
Fresh Sashimi	Tuna topped with Grated Yam
Main Dish	Simmered Summer Vegetables dressed with Minced Chicken Sauce in Winter Melon Cup
Rice	"Sado Koshihikari" Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Lemon Sherbet

¥2,800

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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
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

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

ARK HILLS CLUB

江戸前穴子の天ぷら蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付　玉蜀黍豆乳寄せ
二十日大根、叩きおくら
山葵、美味出汁

旬菜　芋がらと蒟蒻の旨煮
芋がら、蒟蒻、人参、薄揚げ、糸唐辛子

天婦羅　穴子、海老、茄子、新生姜、南瓜
万願寺唐辛子、富士卸し、レモン
塩、天出汁

蕎麦　盛り蕎麦
薬味（洗い葱、海苔、山葵）
煎り胡麻、蕎麦出汁

食事　枝豆御飯
ゆかり

香の物　胡瓜、沢庵
人参ぬか漬け

甘味　レモンシャーベット

Soba Buckwheat Noodles with Deep-fried Conger "Plate"

Appetizers	Corn Soy Milk
Seasonal Dish	Simmered Taro Stem and *Konjak*
Deep-fried Dish	Assorted Tempura Conger, Prawn, Eggplant, Ginger, Pumpkin, and Sweet Green Chili
Noodles	*Soba* Buck Wheat Noodles
Rice	Steamed Rice with Green Soybeans and Pickled Vegetables
Dessert	Lemon Sherbet

¥2,800

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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
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

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

ARK HILLS CLUB

贅沢膳 鰻丼

～お昼のご馳走ランチ～

四、五〇〇円

付

無花果白和え
無花果酒蒸し、冬瓜すーぷ煮
マスカット、焼しめじ、くこの実

鉢

心太
錦糸玉子、茗荷、胡瓜、長芋、みにとまと
煎り胡麻、酢醤油、辛子

汁

肝吸
鰻肝、刻み麩、三つ葉、柚子

鮮

お造り二種
芽物色々、紅蓼、山葵

主

鰻丼
鰻蒲焼
佐渡のこしひかり、粉山椒

漬

胡瓜、沢庵
人参ぬか漬け

甘

杏仁豆腐
杏子蜜煮

Special Gourmet Lunch
Grilled Eel on Rice

Amuse-bouche	Fig dressed with *Tofu*
Seasonal Dish	Gelidium Jelly
Soup	Clear Soup with Eel Liver
Fresh Sashimi	Two Kinds of Fish
Rice	*Domburi* Bowl of Rice topped with Grilled Eel and Pickled Vegetables
Dessert	Almond Jelly and Sweetened Apricot

¥4,500

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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
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

Japanese Dining serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

日本料理ダイニング　昼宴　葉月　2020年8月11日～8月22日
Lunch Menu for August 2020 (from August 11 until August 22)

ARK HILLS CLUB

※前日までにご予約をお願い致します
*Please note that reservation is required by the day before.

レディース懐石

五、〇〇〇円

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

前菜
・玉蜀黍豆乳寄せ
二十日大根、叩きおくら、山葵、美味出汁
・もろへいやと金糸瓜の浸し
もろへいや、金糸瓜、小松菜、蓮草
いくら、糸賀喜

お椀
合鴨寄せ椀
色紙葱、蓮芋、輪人参、生姜、鶏出汁

造り
お造り三種盛り
芽物色々、紅蓼、山葵

焼物
太刀魚南蛮焼
玉子焼、芋がら旨煮、ぶろっこりー
胡麻味噌和え、酢取茗荷

煮物
海老高野包み煮
南瓜、京禅麩、隠元、木の芽

食事
枝豆御飯　ゆかり

留椀
しじみ汁
浅葱、粉山椒

香の物
胡瓜、沢庵
人参ぬか漬け

甘味三種
杏仁豆腐、フルーツトマト蜜煮
レモンシャーベット

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	・Corn Soy Milk ・Boiled Mulukhiya and Spaghetti Squash
Clear Soup	Chicken Stock with Duck
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Cutlass Fish
Simmered Dish	Prawn dumpling and Freeze-dried *Tofu,* Pumpkin, Wheat Gluten, and Green Beans
Rice	Steamed Rice with Green Soybeans Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Almond Jelly Sweetened Fruit Tomato Lemon Sherbet

Coffee or Tea

¥5,000

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
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.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

日本料理ダイニング　昼宴　葉月　2020年8月11日～8月22日
Lunch Menu for August 2020 (from August 11 until August 22)

ARK HILLS CLUB

寿司

唐津
先付、季節のにぎり七貫と巻物
留椀、甘味
二、八〇〇円

萩
先付、季節のにぎり十貫と巻物
留椀、甘味
四、〇〇〇円

美濃
先付、料理長特選にぎり十貫と巻物
留椀、甘味
六、〇〇〇円

Sushi

Karatsu
Amuse-bouche
Seven Pieces of Sushi and Sushi Roll
Today's Ice Cream or Sherbet
¥2,800

Hagi
Amuse-bouche
Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll
Today's Ice Cream or Sherbet
¥4,000

Mino
Amuse-bouche
Special Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll
Today's Ice Cream or Sherbet
¥6,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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
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

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

ARK HILLS CLUB

菜食（ヴィーガン）メニュー　昼

（オリーブオイル　酢立　塩　胡椒を添えて）

三、八〇〇円

先付	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻
焼物	茄子田楽焼 青唐、はじかみ
蒸し物	蒸し野菜 青味
揚物	野菜天ぷら 季節野菜 富士卸し、レモン、天出汁
食事	佐渡のこしひかり 留椀（若布、豆腐、浅葱） 香の物（刻み胡瓜）
水物	季節のフルーツ

Vegan Menu　Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetables
Grilled Dish	Eggplant *Dengaku*
Steamed Dish	Steamed Vegetables
Deep-fried Dish	Assorted Vegetable Tempura
Rice	"Sado Koshihikari" Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥3,800

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
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.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

ARK HILLS CLUB

グルテンフリーメニュー　昼

（オリーブオイル　酢立　塩　胡椒を添えて）

三、八〇〇円

先付	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻
サラダ	刻み彩り野菜
蒸し物	蒸し野菜 青味
焼物	おまかせの魚塩焼き 大根卸し
食事	佐渡のこしひかり 留椀（豆味噌、若布、豆腐、浅葱） 香の物（刻み胡瓜）
水物	季節のフルーツ

Gluten-free Menu　Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetable
Salad	Vegetable Salad
Steamed Dish	Steamed Vegetables
Grilled Dish	Today's Fish
Rice	"Sado Koshihikari" Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥3,800

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
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.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.