

**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**

Seared Eggplant from Yamagata and Okura Salad

山形産焼きナスとオクラのサラダ

Or 又は

Chestnuts Squash Potage

栗かぼちゃのポタージュスープ

**Choice of : お選び下さい**

- 1) Deep-Fried Salmon and Yukiguni Maitake Mushroom with Potato Salad  
秋鮭と雪国舞茸のフライ ポテトサラダ添え
- 2) Deep-Fried Pork Cutlet with Special Sauce Rice Bowl  
新潟名物 タレカツライス
- 3) Spaghetti Pepperoncino, Mushroom and Bacon  
たっぷり茸とベーコンのペペロンチーノ
- 4) Pork Filet Cutlet Sandwich  
ポークフィレカツ 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** 》

Seared Eggplant from Yamagata and Okura Salad

山形産焼きナスとオクラのサラダ

600

Spaghetti Pepperoncino Mushroom and Bacon (Half Size)

たっぷり茸とベーコンのペペロンチーノ

(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

## **Menu Authentic**

オーセンティック

“伝統的な欧州各国の料理から季節の一皿を”

### **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**

**Veal Cutlet with Lemon Viennese Style**

仔牛のウィーン風カツレット レモン添え

or 又は

**Fish of the Day, Chef's Recommendation**

本日の魚料理

**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

**Snow Crab, Scallop and Chrysanthemum Salad**  
**Yamagata Green Beans and Shallot with Grain Mustard**

ズワイ蟹、帆立貝、もって菊のサラダ仕立て  
山形産隠元とエシャロットの粒マスタード和え

**Mushroom and Collagen Soup**

茸のコラーゲンスープ

**Choice of: お選び下さい**

**Pan-Fried Seabass with Fresh Tomato and White Balsamic Vinegar Sauce**  
**Sautéed Swiss Chard**

スズキのポワレ フレッシュトマトとホワイトバルサミソース  
スイスチャードのソテーを添えて

or 又は

**Roasted Koshino Chicken Breast from Niigata with Champagne Vinegar Sauce**  
**Ginkgo and Potato Fricassee**

新潟産“越の鶏”胸肉のロースト  
銀杏とポテトのフリカッセ シャンパンビネガーソース

**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 Perisillé with Rocket Salad Pickled Myoga**  
ジャンボンペルシエ ルッコラサラダと茗荷のピクルス

**Pan-Fried Grouper with Butter and Shark Fin Sauce**  
**Mushed Lily Balb**  
ハタのポワレ ふかひれ入りバターソース  
ゆり根のピューレを添えて

**Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Vinegar Sauce**  
**Pumpkin Gratin**  
オーストラリア産牛サーロインステーキ バルサミコソース  
南瓜のグラタンと共に

**Dessert of the Day**  
本日のデザート

**Coffee or Tea**  
コーヒー 又は 紅茶

**¥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

**Filet Steak Lunch**  
銘柄牛 ファイルステーキランチ

**Tuna and Avocado Charlotte with Balsamic Vinegar Sauce**  
**Fjord Ruby**

鮪とアヴォカドのシャルロット バルサミソース  
フィヨルドルビーを添えて

**Pan-Fried Stonefish**  
**Matsutake Mushroom and Koshihikari Risotto from Niigata**

新潟産 オコゼのポワレ  
松茸とコシヒカリのリゾットと共に

**Kirimine Beef Filet Steak with Eggplant Moussaka**  
**Morelli Mushroom Sauce, Grated Radish with Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt**

霧峰牛フィレ肉のポワレ 秋茄子のムサカ  
4種のディップソース(モリーユ茸のソース・おろしポン酢・山葵・藻塩)

**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 September 1 until September 30 2020  
2020年9月1日 ~ 2020年9月30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

**Snow Crab, Scallop and Chrysanthemum  
Yamagata Green Beans and Shallot with Grain Mustard**

ズワイ蟹、帆立貝、もって菊のサラダ仕立て  
山形産隠元とエシャロットの粒マスタード和え

**Mushroom and Collagen Soup**

茸のコラーゲンスープ

**Pan-Fried Seabass with Fresh Tomato and White Balsamic Vinegar Sauce**

**Sautéed Swiss Chard**

スズキのポワレ フレッシュトマトとホワイトバルサミソース  
スイスチャードのソテーを添えて

**Roasted Koshino Chicken Breast from Niigata with Champagne Vinegar Sauce**

**Ginkgo and Potato Fricassee**

新潟産“越の鶏”胸肉のロースト  
銀杏とポテトのフリカッセ シャンパンビネガーソース

**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

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

**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 Aglio 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

**Gluten Free Lunch**  
グルテンフリー ランチ

**Garden Green Salad with Tomato and Seasonal Vegetables**  
**Sherry Vinegar Dressing**

完熟トマトと季節野菜のガーデングリーンサラダ  
シェリービネガードレッシング

**Pan-fried Fish of the Day with White Wine Sauce**  
**Seasonal Vegetables**

鮮魚のポワレ 白ワインソース  
季節の野菜添え

**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**

<b>Classic Caesar Salad</b> クラシックシーザーサラダ	¥1,800	¥1,200
<b>Snow Crab, Scallop and Chrysanthemum Salad</b> <b>Yamagata Green Beans and Shallot with Grain Mustard</b> ズワイ蟹、帆立貝、もって菊のサラダ仕立て 山形産隠元とエシャロットの粒マスタード和え	3,000	2,000
<b>Jambon Perisillé with Rocket Salad Pickled Myoga</b> ジャンボンペルシエ ルッコラサラダと茗荷のピクルス	4,000	2,600
<b>Tuna and Avocado Charlotte with Balsamic Vinegar Sauce Fjord Ruby</b> 鮪とアヴォカドのシャルロット バルサミコンソース フィヨルドルビーを添えて	4,000	2,600
<b>Lobster and Turban Shell Terrine</b> <b>Kinshi Gourd and Lotus Root Salad</b> オマール海老とサザエのテリーヌ 錦糸瓜と新蓮根のサラダと共に	4,000	3,000

**Soup**

<b>Chestnuts Squash Potage</b> 栗かぼちゃのポタージュスープ	1,800	1,200
<b>Mushroom and Collagen Soup</b> 茸のコラーゲンスープ	1,800	1,200

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 Fresh Tomato and White Balsamic Vinegar Sauce ¥4,000 ¥2,600

Sautéed Swiss Chard

スズキのポワレ フレッシュトマトとホワイトバルサミソース  
スイスチャードのソテーを添えて

Pike Conger Meniere with Mushroom Duxelles Sauce 4,000 2,600

Braised Red Leek from Yamagata

鱧のムニエル シャンピニオンデュクセルソース 長葱のブレゼ

Pan-Fried Grouper with Butter and Shark Fin Sauce 4,800 3,000

Mashed Lily Balb

ハタのポワレ フカヒレ入りバターソース ゆり根のピューレを添えて

Pan-Fried Stonefish 5,000 3,000

Matsutake Mushroom and Koshihikari Risotto from Niigata

新潟産 オコゼのポワレ 松茸とコシヒカリのリゾットと共に

**Meat**

Roasted Chicken Breast from Niigata with Champagne Vinegar Sauce 4,000 2,600

Ginkgo and Potato Fricassee

新潟産“越の鶏”胸肉のロースト

銀杏とポテトのフリカッセ シャンパンビネガーソース

Lamb Roast with Ratatouille 4,000 2,600

仔羊背肉のロースト ラタトゥイユ添え

Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Vinegar Sauce 5,000 3,000

Pumpkin Gratin

オーストラリア産牛サーロインステーキ バルサミソース

南瓜のグラタンと共に

Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Port Wine Sauce 6,800 4,700

Deep-Fried Potato Truffle Flavor

国産牛希少部位“カインミ” ポルト酒ソース

トリュフ香るインカポテトのフリット

Kirimine Beef Filet Steak with Eggplant Moussaka 9,200 6,200

Morelli Mushroom Sauce, Grated Radish with Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt

宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 新潟産秋ナスのムサカ

4種のディップソース(モリーユ茸のソース、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