

**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**

Caesar Salad with Niigata White Maitake Mushroom

ロメインレタスと新潟県産白舞茸のシーザーサラダ

or 又は

Mushroom Potage Soup

マッシュルームのポタージュスープ

**Choice of : お選び下さい**

- 1) Deep-Fried Niigata Chicken Breast Cutlet  
with House Made Worcestershire Sauce  
新潟県産“越の鶏”胸肉のチキンカツレツ 特製ソース
- 2) Hashed Beef Rice  
ハヤシライス
- 3) Spaghetti Con le Sarde - with Sardines and Fennel  
イワシとフェンネルのシチリアスパゲッティ
- 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** 》

Mushroom Potage Soup マッシュルームのポタージュスープ	600
Deep-Fried Niigata Chicken Breast Cutlet 新潟県産“越の鶏”胸肉のチキンカツレツ (ハーフ)	800
Spaghetti Con le Sarde (Half Size) イワシとフェンネルのシチリアスパゲッティ (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

**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**

“Navarin d'agneau”

Braised Lamb Tomato with Seasonal Vegetables

“ナヴァランダニョー”

仔羊のトマト煮込み 季節の野菜を添えて

or 又は

**Fish of the Day**

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

Marinated Amberjack with Herbs  
Arugula and Celery Salad

間八のハーブマリネ ルッコラとセロリのサラダ

Chicken Consommé Soup wit Winter Melon and Paprika

冬瓜とパプリカのチキンコンソメスープ

**Choice of:** お選び下さい

Pan-Fried Red Snapper with Basil Clams Sauce  
Sautéed Spinach

紅葉鯛のポワレ 浅利とバジルのソース ほうれん草のソテー添え

or 又は

“Scaloppini” - Sautéed Pork Tenderloin  
with Shiitake Mushroom and Capper Sauce, Sautéed Pumpkin

ポークフィレのスカロッピーネ 椎茸とケッパーのソース  
南瓜のホワイトバルサミコ風味

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

**Pate de Campagne with Consommé Jelly  
Lentil and Lily Bullb Salad**  
パテドカンパーニュ コンソメジュレ  
レンズ豆とゆり根のサラダ

**Pan-Fried Red Snapper with Basil Clams Sauce  
Sautéed Spinach**  
紅葉鯛のポワレ 浅利とバジルのソース  
ほうれん草のソテー添え

**Australian Beef Sirloin Steak with Café de Paris Butter  
Braised Endive**  
オーストラリア産牛サーロインステーキ カフェ・ド・パリ・バターソース  
アンディーブのブレゼ

**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

Available from October 1 until October 31, 2020  
2020年10月1日 ~ 2020年10月31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

**Marinated Amberjack with Herbs**  
**Arugula and Celery Salad**

間八のハーブマリネ ルッコラとセロリのサラダ

**Chicken Consommé Soup with Winter Melon and Paprika**  
冬瓜とパプリカのチキンコンソメスープ

**Pan-Fried Red Snapper with Basil Clams Sauce**  
**Sautéed Spinach**

紅葉鯛のポワレ 浅利とバジルのソース  
ほうれん草のソテー添え

**"Scaloppini" Sautéed Pork Tenderloin**  
**with Shiitake Mushroom and Capper Sauce, Sautéed Pumpkin**  
ポークフィレのスカロッピーネ 椎茸とケッパーのソース  
南瓜のホワイトバルサミコ風味

**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及びサービス料10%が含まれております

**Steak Lunch**

銘柄牛フィレステーキランチ

*Hakkaisan Salmon and Yamagata Eggplant Millefeuille with Yuzu Sauce*

八海山サーモンと山形県産茄子のミルフィーユ  
柚子の香り

*Sautéed Harvestfish with Miso and White Wine Butter Sauce*

*Braised Japanese Black Radish*

マナガツオのソテー 月山山吹みその白ワインバターソース  
黒大根のブレゼを添えて

*Pan-Fried Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin*

*Sautéed Propagules, Chestnut Souffle*

*with Marsala Sauce, Grated Radish with Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi*

宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 栗のスフレとむかごのソテー  
4種のディップソース (マルサラ酒ソース、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

**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

**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**

Classic Caesar Salad ¥1,800 ¥1,200

クラシックシーザーサラダ

Marinated Amberjack with Herbs 3,000 2,000

Arugula and Celery Salad

間八のハーブマリネ ルッコラとセロリのサラダ

Pate de Campagne with Consommé Jelly 3,000 2,000

Lentil and Lily Bulb Salad

パテ・ド・カンパーニュ コンソメジュレ レンズ豆とゆり根のサラダ

Hakkaisan Salmon and Yamagata Eggplant Millefeuille with Yuzu Sauce 3,000 2,000

八海山サーモンと山形県産茄子のミルフィーユ 柚子の香り

Roasted Lobster and Eel Wrapped Part Philo 4,000 3,000

Sautéed Niigata White Maitake Mushroom

伊勢海老と鰻のパートフィロ包み焼き 新潟県産白舞茸のソテー

**Soup**

Mushroom Potage Soup 1,800 1,200

マッシュルームのポタージュスープ

Chicken Consommé Soup wit Winter Melon and Paprika 1,800 1,200

冬瓜とパプリカのチキンコンソメスープ

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

<b>Pan-Fried Red Snapper with Basil Clams Sauce</b> <b>Sautéed Spinach</b> 紅葉鯛のポワレ 浅利とバジルのソース ほうれん草のソテー添え	¥4,000	¥2,600
<b>Sautéed Harvestfish with Miso and White Wine Butter Sauce</b> <b>Braised Japanese Black Radish</b> マナガツオのソテー 月山吹みその白ワインバターソース 黒大根のブレゼを添えて	5,000	3,000
<b>“Soupe de Poisson” Red Cornetfish and Swordtip Squid, Melba Toast</b> 赤ヤガラと剣先イカのスープドポワソン メルバトースト添え	5,000	3,000

**Meat**

<b>Sautéed Pork Tenderloin “Scaloppini”</b> <b>with Shiitake Mushroom and Capper Sauce, Sautéed Pumpkin</b> ポークフィレのスカロッピーネ 椎茸とケッパーのソース 南瓜のホワイトバルサミコ風味	4,000	2,600
<b>Roasted Magret Duck Breast with Bigarade Sauce</b> <b>Braised Endive</b> マグレ鴨のロティ ビガラードソース アンディーブのブレゼ	4,000	2,600
<b>Australian Beef Sirloin Steak with Café de Paris Butter</b> <b>Braised Endive</b> オーストラリア産牛サーロインステーキ カフェ・ド・パリ・バターソース アンディーブのブレゼ	5,000	3,000
<b>Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Chasseur Sauce</b> <b>Deep-Fried Makomodake</b> 国産牛希少部位“カインミ”のグリル シャスールソース マコモダケのフリット	6,800	4,700
<b>Pan-Fried Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin</b> <b>Sautéed Propagules, Chestnut Souffle</b> <b>with Marsala Sauce, Grated Radish with Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi</b> 宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 栗のスフレとむかごのソテー 4種のディップソース (マルサラ酒ソース、おろしぼん酢、山葵、藻塩)	9,200	6,200

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