

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

Cottage Cheese and Prosciutto Ham Salad

カッテージチーズと生ハムのサラダ

or 又は

Kita Akari Potato Potage Soup

北あかりのポタージュスープ

Choice of : お選び下さい

- 1) “Zangi”
Deep-fried Shiretoko Chicken Leg with Spicy Soy Sauce
北海道名物 ザンギ 知床鶏モモ肉一枚揚げ
- 2) “Genghis Khan”
Sautéed Lamb with Onion Ginger Sauce, Hokkaido Nanatsuboshi Rice
ジンギスカン オニオンジンジャーソース 北海道米ななつぼしと共に
- 3) Spaghetti Pescatore Bianco - Squid, Clam, Shrimps
魚介たっぷり ペスカトーレビアンコ
- 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 》

| | |
|--|-----|
| Kita Akari Potato Potage Soup 北あかりのポタージュスープ | 600 |
| Deep-fried Shiretoko Chicken Leg (Half Size) 北海道名物 ザンギ 知床鶏モモ肉一枚揚げ (ハーフ) | 800 |
| Spaghetti Pescatore Bianco (Half Size) 魚介たっぷり ペスカトーレビアンコ (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

“La Chou Croute Garnie à l'Alsacienne ”

Braised Canadian Bacon and Sausage, Pickled Cabbage

シュークルート

カナディアンベーコンとソーセージのアルザス風

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

“Salmon Ensemble”

Marinated Norwegian Salmon, Rillettes,
Chrysanthemum and Beets Salad

ノルウェーサーモンのマリネとリエットのアンサンブル
春菊とビーツのサラダ

Cod Fish and *Enoki* Mushroom, Saffron Soup

真鱈とエノキ茸のサフランスープ

Choice of: お選び下さい

Pan-fried *Hokkaido* Jacopever with Herb Clam Sauce
Braised Chinese Cabbage

北海道産黒ソイのポワレ ハーブクラムソース
白菜のブレゼ

or 又は

Grilled *Shiretoko* Chicken Breast with Haskup Sauce
Roasted *Inka* Potato

知床鶏むね肉のグリル ハスカップソース
インカのめざめのロースト

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

**Shiretoko Chicken and Sautéed Onion Terrine
with Balsamic Vinegar Sauce, Herb Salad**
知床鶏と飴色玉葱のテリーヌ 濃厚バルサミコソース
ハーブサラダ添え

**Pan-fried Hokkaido Jacopever with Herb Clam Sauce
Braised Chinese Cabbage**
北海道産黒ソイのポワレ ハーブトマトソース
白菜のブレゼ

**Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce
Potato Galette**
オーストラリア産牛サーロインステーキ エシャロットソース
じゃがいものガレット

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 November 2 until November 30, 2020
2020年11月2日 ~ 2020年11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

"Salmon Ensemble"

**Marinated Norwegian Salmon, Rillettes,
Chrysanthemum and Beets Salad**

ノルウェーサーモンのマリネとリエットのアンサンブル
春菊とビーツのサラダ

Cod Fish and Enoki Mushroom, Saffron Soup

真鱈とエノキ茸のサフランスープ

**Pan-fried Hokkaido Jacopever with Herb Clam Sauce
Braised Chinese Cabbage**

北海道産黒ソイのポワレ ハーブクラムソース
白菜のブレゼ

**Grilled Shiretoko Chicken Breast with Haskup Sauce
Roasted Inka Potato**

知床鶏むね肉のグリル ハスカップソース
インカのめざめのロースト

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

King Crab and Mizuna Leaves Salad
with Salmon Roe and Clam Jelly

タラバ蟹と水菜のサラダ仕立て イクラのクラムジュレ

Roasted Hokkaido Monkfish with Red Wine Sauce Shrimp Flavor
Burdock Frito

北海道産アンコウのロースト 海老風味の赤ワインソース
牛蒡のフリットを添えて

Pan-fried Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin (150g)
Taro Potato Lyonnaise

with Truffle 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 海老芋のリヨネーズ
4種のディップソース (トリュフソース、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

Classic Caesar Salad ¥1,800 ¥1,200
クラシックシーザーサラダ

“Salmon Ensemble” 3,000 2,000
Marinated Norwegian Salmon, Rillettes,
Chrysanthemum and Beets Salad
ノルウェーサーモンのマリネとリエットのアンサンブル
春菊とビーツのサラダ

Shiretoko Chicken and Sautéed Onion Terrine 3,000 2,000
with Balsamic Vinegar Sauce, Herb Salad
知床鶏と鮎色玉葱のテリーヌ 濃厚バルサミコソース
ハーブサラダ添え

King Crab and Mizuna Leaves Salad, Salmon Roe and Clam Jelly 4,000 3,000
タラバ蟹と水菜のサラダ仕立て イクラのクラムジュレ

Chilled Lobster and Sea Urchin Soufflé with Caviar 4,000 3,000
オマール海老と雲丹の冷製スフレ キャビアを添えて

Soup

Kita Akari Potato Potage Soup 1,800 1,200
北あかりのポタージュスープ

Cod Fish and Enoki Mushroom, Saffron Soup 1,800 1,200
真鱈とエノキ茸のサフランスープ

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

| | (Half-portion) ハーフポーション | |
|---|----------------------------|--------|
| Seafood | | |
| Pan-fried <i>Hokkaido</i> Jacopever with Herb Clam Sauce Braised Chinese Cabbage 北海道産 黒ソイのポワレ ハーブクラムソース 白菜のブレゼ | ¥4,000 | ¥2,600 |
| Sautéed Scallop and Surf Clam with Butter Tagliatelle with Chrysanthemum and Bacon 帆立貝と北寄貝のバターソテー 春菊とベーコンのタリアッテレ | 4,000 | 2,600 |
| Roasted Hokkaido Monk Fish with Red Wine Sauce Shrimp Flavor Burdock Frito 北海道産 アンコウのロースト 海老風味の赤ワインソース 牛蒡のフリットを添えて | 5,000 | 3,000 |
| Meat | | |
| Grilled <i>Shiretoko</i> Chicken Breast with Haskup Sauce Roasted <i>Inka</i> Potato 知床鶏むね肉のグリル ハスカップソース インカのみぎめのロースト | 4,000 | 2,600 |
| “Blanquette de Veau” Braised Veal with Cream “ブランケット・ド・ヴォー”仔牛のクリーム煮込み | 4,000 | 2,600 |
| Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce Potato Galette オーストラリア産牛サーロインステーキ エシャロットソース じゃがいものガレット | 5,000 | 3,000 |
| Grilled Japanese Beef “ <i>Kainomi</i> ” with Ezo Horse Radish Sauce Taro Potato Lyonnaise 国産牛希少部位“カインミ”のグリル 蝦夷山葵ソース 海老芋のリヨネーズ | 6,800 | 4,700 |
| Pan-fried <i>Miyazaki</i> <i>Kirimine</i> Beef Tenderloin, Potato Galette with Truffle Sauce, Grated Radish with Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi 宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ じゃがいものガレット 4種のディップソース (トリュフソース、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