ARK HILLS CLUB

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Seared Tuna and Salmon with *Ezo* Horse Radish and Vinegar Sauce
鮪と帆立貝の炙り 蝦夷山葵のビネグレットソース

Snow Crab and Spinach Risotto
Roasted Blow Fish Soft Roe
ズワイ蟹とほうれん草のリゾット
フグ白子のローストを添えて

Steamed Flounder with Sea Urchin and Cream Sauce, Champagne Flavor
Chinese Cabbage Etube
平目のシャンパン蒸し 雲丹のクリームソース
白菜のエチュベ添え

Grilled Japanese Beef "*Kainomi*" with Balsamic Vinegar Sauce
Oven-baked *Kitami* Onion inside a Salt Crust
国産牛希少部位"カイノミ"のグリル 熟成バルサミコソース
北見玉葱の岩塩包み焼き

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプティフール

¥12,000

Continental Dining serve *"Nanatsuboshi"* rice from *Hokkaido*
コンチネンタルダイニングでは北海道ななつぼし米を使用しております

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

Filet Steak Dinner
銘柄牛フィレステーキディナー

Amuse-bouche
季節のアミューズ

Ezo Abalone and Salmon Carpaccio with Salmon Roe and Sherry Vinegar Sauce
Watermelon Radish Salad
蝦夷鮑とサーモンのカルパッチョ イクラとシェリービネガーのソース
紅芯大根のサラダと共に

Onion Gratin Soup with Foie Gras
フォアグラの入った濃厚オニオングラタンスープ

Pan-Fried *Miyazaki Kirimine* Beef Tenderloin
Potato and Gruyere Cheese Gratin
with Armagnac Sauce, Grated Radish with *Ponzu*, Seaweed Salt and *Wasabi*
宮崎県"霧峰牛"フィレ肉ステーキ
メークインとグリュイエールチーズのグラタン
4種のディップソース（アルマニャックソース・おろしポン酢・山葵・藻塩）

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプティフール

¥15,000

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

Dinner Menu for December 2020 (from December 1 until December 18)
Continental Dining

ARK HILLS CLUB

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Marinated John Dory Seaweed Flavor
Turnip Tip and Red Endive Salad
的鯛のマリネ 昆布風味
蕪とレッドアンディーブのサラダ添え

Snow Crab and Spinach Risotto, Roasted Blow Fish Soft Roe
ズワイ蟹とほうれん草のリゾット フグ白子のローストと共に

Steamed Flounder with Sea Urchin and Cream Sauce, Champagne Flavor
Chinese Cabbage Etube
平目のシャンパーニュ蒸し 雲丹のクリームソース
白菜のエチュベ添え

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプティフール

¥9,000

Continental Dining serve *"Nanatsuboshi"* rice from *Hokkaido*
コンチネンタルダイニングでは北海道ななつぼし米を使用しております

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

Authentic Dinner
オーセンティック ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Salmon and *Kitami* Onion Quiche
Baby Leaves Salad
サーモンと北見玉葱のキッシュ
ベビーリーフのサラダと共に

Butternuts Squash Potage Soup
バターナッツスクワッシュのポタージュスープ

Braised *Ezo* Venison with Red Wine, Sautéed Baby Carrot
蝦夷鹿の赤ワイン煮込み 姫人参のソテー

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプティフール

¥6,000

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

Vegan Dinner
ヴィーガン ディナー

Garden Green Salad with Fruit Tomato
完熟トマトと季節野菜のガーデングリーンサラダ

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコソース

Spaghetti Genovese with Mushroom and Olive
キノコとオリーブのジェノバ風 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

¥6,000

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

Gluten Free Dinner
グルテンフリー ディナー

Garden Green Salad with Tomato and Smoked Salmon
Honey and Mustard Dressing
スモークサーモンと完熟トマトのガーデングリーンサラダ
蜂蜜と粒マスタードのドレッシング

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコソース

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

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce
Sautéed Wild Mushroom
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
キノコのソテーと共に

Assorted Seasonal Fruits
フルーツ盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥10,000

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

Dinner Menu for December 2020 (from December 1 until December 18)
Continental Dining

ARK HILLS CLUB

A la Carte

Appetizer

		Half Portion ハーフサイズ
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	¥1,800	¥1,200
Marinated John Dory Seaweed Flavor Turnip and Red Endive Salad 的鯛のマリネ　昆布風味　蕪とレッドアンディーブのサラダ	3,000	2,000
Salmon and Kitami Onion Quiche, Baby Leaves Salad サーモンと北見玉葱のキッシュ　ベビーリーフのサラダと共に	3,000	2,000
Seared Tuna and Scallop, Ezo Horse Radish Vinegar Sauce 鮪と帆立貝の炙り　蝦夷山葵のビネグレットソース	3,000	2,000
Ezo Abalone and Salmon Carpaccio Salmon Roe and Vinegar Sauce, Watermelon Radish Salad 蝦夷鮑とサーモンのカルパッチョ イクラとシェリービネガーのソース　紅芯大根のサラダと共に	4,000	3,000

Soup

Butternuts Squash Potage Soup バターナッツスクワッシュのポタージュスープ	1,800	1,200
Onion Gratin Soup with Foie Gras フォアグラの入った濃厚オニオングラタンスープ	2,400	

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

Dinner Menu for December 2020 (from December 1 until December 18)
Continental Dining

ARK HILLS CLUB

A la Carte

Appetizer

		Half Portion ハーフサイズ
Seafood		
Sautéed Greenling and Mussel Dried Tomato and Olive Sauce Leek Etube アイナメとムール貝のソテー ドライトマトとオリーブのソース ポワローのエチュベ	¥4,000	¥2,600
Steamed Flounder with Sea Urchin and Cream Sauce, Champagne Flavor Chinese Cabbage Etube 平目のシャンパン蒸し 雲丹のクリームソース 白菜のエチュベ添え	5,000	3,000
Snow Crab and Spinach Risotto, Roasted Blowfish Soft Roe ズワイ蟹とほうれん草のリゾット フグ白子のローストを添えて	5,000	3,000
Meat		
Hokkaido Whoe Pork Tenderloin Steak with Chaliapin Sauce Sautéed Taro Potato and Spinach 北海道産ホエー豚フィレ肉のミニッツステーキ シャリアピンソース 海老芋とちぢみほうれん草のソテー	4,000	2,600
Braised Ezo Venison with Red Wine, Sautéed Baby Carrot 蝦夷鹿の赤ワイン煮込み 姫人参のソテー	4,000	2,600
Australian Beef Sirloin Steak with Grain Mustard Sauce Potato Frito オーストラリア産牛サーロインステーキ 粒マスタードソース ポムフリットと共に	5,000	3,000
Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Balsamic Vinegar Sauce Oven-baked Kitami Onion inside a Salt Crust 国産牛希少部位"カイノミ"のグリル 熟成バルサミコソース 北見玉葱の岩塩包み焼き	6,800	4,700
Pan-Fried Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Potato and Gruyere Cheese Gratin with Armagnac Sauce, Grated Radish with Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi 宮崎県"霧峰牛"フィレ肉のステーキ メークインとグリュイエールチーズのグラタン 4種のディップソース（アルマニャックソース、おろしぽん酢、山葵、藻塩）	9,200	6,200

Continental Dining serve *"Nanatsuboshi"* rice from *Hokkaido*
コンチネンタルダイニングでは北海道ななつぼし米を使用しております

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