ARK HILLS CLUB

年末感謝メニュー
吟味

一〇、〇〇〇円

先付　落花生葛寄せ
　二十日大根、ぶろっこりー
　山葵、美味出汁

前菜　鮭手毬寿し　蛸ざんぎ
　ししゃも炙り　はたはた飯ずし
　白菜初霜和え　黄身かすてら

お椀　海老豆腐椀
　すかし蕪、梅人参、白木耳、柚子、鶏出汁

造り　お造り二種盛り
　芽物色々、花穂、紅蓼、山葵

強肴　お勧めの一品

主菜　ずわい蟹

食事　がごめうどん
　油揚げ、笹打ち葱
　七味唐辛子

甘味　揚げ饅頭

Year End Thanks Menu

Appetizers	Jellied *Kuzu* with Peanuts
Seasonal Dish	・Salmon *Sushi* ・Deep-fried Octopus ・Seared Smelt ・Sandfish *Sushi* ・Boiled Chinese Cabbage with Soy Pulp ・Egg Yolk Omelet
Clear Soup	Chicken Stock with Shrimp and *Tofu* Dumpling
Fresh Sashimi	Two kind of Fish
Seasonal Dish	Chef's Recommendation of the day
Main Dish	Snow Crab
Noodles	Seaweed *Udon* Noodles
Dessert	Fried Bun with Sweet Red Bean Paste

¥10,000

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
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
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

年末感謝メニュー
ふぐ懐石

（昼・夜　一〇、〇〇〇円）

前菜　・くるみ葛寄せ
　　・白菜と小松菜の浸し

造り　河豚刺身
　　皮、身皮、寸葱、紅卸し、ぽん酢、酢立
　　紅蓼、山葵

揚物　河豚唐揚げ
　　葛素麺、青唐、酢立

ふぐ小鍋　ふぐちり鍋
　　白菜、水菜、長葱、榎木茸
　　椎茸、梅人参
　　薬味（浅葱、紅卸し、酢立、ポン酢）

食事　ふぐ雑炊
　　焼餅、もみ海苔、浅葱、溶き玉子

香の物　胡瓜、人参、昆布、沢庵

Year End Thanks Menu
"Fugu "(Blowfish) Kaiseki Course

Appetizers	・Jellied *Kuzu* with Walnut ・Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Fresh Sashimi	Delicately Sliced Blowfish, Tuna with Condiments
Deep-fried Dish	Blowfish
Pot Dish	*Fugu-chiri Nabe* (Blowfish stew with fresh vegetables)
Rice	Rice Porridge in a delicious Fugu Soup and Pickled Vegetables

¥10,000

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

年末感謝メニュー
しゃぶしゃぶ食べ比べ　昼
五、〇〇〇円（税・サ込）

小鉢　落花生葛寄せ
二十日大根、ぶろっこりー
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、梅人参、若布、豆腐、葛切り

食事　稲庭うどん
又は
雑炊

香の物　胡瓜、人参、昆布、沢庵

甘味　苺アイスクリーム

当クラブでは、新型コロナウィルス感染防止について様々な対策を実施しておりますが、しゃぶしゃぶは鍋、他機材等を皆様でお使い頂く場合がございます。予めご了承ください
尚、お一人用鍋のご用意はございません

Year End Thanks Menu
Japanese Beef "Shabu-shabu"
Comparing the Tastes

Appetizers	Jellied *Kuzu* with Peanuts
Shabu-shabu	Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	*Inaniwa* Udon-noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry Ice Cream

¥5,000

The club is continuing to implement various new coronavirus prevention measures,
but there are times when Shabu Shabu pot and other equipment are shared.
Please note there are no individual use pots available.

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

お昼ご飯膳

主菜と食事をお選びいただけます
二、三〇〇円～

先付　落花生葛寄せ
二十日大根、ぶろっこりー
山葵、美味出汁

旬菜　・ぜんまい旨煮
干し椎茸、人参、油揚げ、煎り胡麻
・鮪山掛け
芽物色々

煮物　百合根団子
鶏そぼろ、蟹餡かけ、青梗菜、生姜

主菜　お選びください
・ざんぎ（鶏唐揚げ）　＋五〇〇円
・本日の魚料理　＋五〇〇円
・海老と季節野菜の天ぷら　＋五〇〇円
・旬のお造り三点盛り　＋五〇〇円
※一、〇〇〇円で一品追加承ります

食事　お選びください
・北海道産ななつぼし
・北海丼　＋五〇〇円

留椀　若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物　胡瓜、人参、沢庵

甘味　苺アイスクリーム

Special Lunch Set

Appetizers	Jellied *Kuzu* with Peanuts
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern Tuna with Grated Yam
Simmered Dish	Lily Bulb Dumpling, Minced Chicken, Bok Choi with Crab Sauce
Main Dish	Choice of ・Deep-fried Chicken ・Today's Fish +¥500 ・Shrimp and Vegetable Tempura +¥500 ・Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥500 ※For each additional main +¥1,000
Rice	Choice of ・" Nanatsuboshi" Steamed Rice ・*Donburi* Bowl of Rice topped with *Sashimi* +¥500 and Miso Soup, Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry Ice Cream

¥2,300～

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 "Nanatsuboshi" rice from *Hokkaido.*
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　師走　2020年12月21日～12月26日
Lunch Menu for December, 2020 (from December 21 until December 26)

ARK HILLS CLUB

そば御膳

二、三〇〇円～

先付　落花生葛寄せ
二十日大根、ぶろっこりー
山葵、美味出汁

旬菜　・ぜんまい旨煮
干し椎茸、人参、油揚げ、煎り胡麻
・鮪山掛け
芽物色々
・白菜初霜和え
白菜、青菜、卵の花、いくら
薄揚げ、糸賀喜

天婦羅　追加承ります　＋五〇〇円
海老、白身魚、かぼちゃ、舞茸、青唐
富士卸し、レモン、塩、天出汁

蕎麦　・盛り蕎麦
・にしんつけ汁蕎麦
刻み葱、柚子、七味唐辛子　＋五〇〇円

食事　高菜御飯
煎り胡麻

香の物　胡瓜、人参、沢庵

甘味　苺アイスクリーム

Soba Noodle Plate

Appetizers	Jellied *Kuzu* with Peanuts
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern Tuna with Grated Yam Boiled Chinese Cabbage with Soy Pulp
Deep-fried Dish	Additional order Shrimp, White Fish and Vegetable Tempura +¥500
Noodles	・*Soba* Buckwheat Noodles ・*Soba* Buckwheat Noodles with Herring Dipping Sauce +¥500
Rice	Steamed Rice with *Takana* Pickles and Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry Ice Cream

¥2,300～

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 "Nanatsuboshi" rice from *Hokkaido.*
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　師走　2020年12月21日～12月26日
Lunch Menu for December, 2020 (from December 21 until December 26)

ARK HILLS CLUB

おすすめ魚料理膳

二、八〇〇円

先付　落花生葛寄せ
二十日大根、ぶろっこりー
山葵、美味出汁

旬菜　・ぜんまい旨煮
干し椎茸、人参、油揚げ、煎り胡麻
・鮪山掛け
芽物色々

煮物　百合根団子
鶏そぼろ、蟹餡かけ、青梗菜、生姜

主菜　本日の魚料理

食事　北海道産ななつぼし

留椀　若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物　胡瓜、人参、沢庵

甘味　苺アイスクリーム

Recommended Lunch
Today's Fish Plate

Appetizers	Boiled Peanuts with *Kudzu*
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern Tuna with Grated Yam
Simmered Dish	Lily Bulb Dumpling, Minced Chicken, Bok Choi with Crab Sauce
Main Dish	Today's Fish
Rice	" Nanatsuboshi" Steamed Rice and Miso Soup, Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry Ice Cream

¥2,800

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 "Nanatsuboshi" rice from *Hokkaido.*
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

金沢おでん　蟹面

～お昼のご馳走ランチ～

四、五〇〇円

付　帆立貝と蕪の酒盗玉掛け
　　帆立貝、蕪、京禅麩
　　拍子胡瓜、くこの実

鉢　ぜんまい旨煮
　　干し椎茸、人参
　　油揚げ、煎り胡麻

鮮　鮪山掛け
　　芽物色々、紅蓼、山葵

主　金沢おでん
　　香箱蟹、大根、がんも、蒟蒻

飯　北海道産ななつぼし

漬　胡瓜、人参、沢庵

甘　揚げ饅頭

Special Gourmet Lunch
Hot-Pot Dish with *Kobako* Crab

Amuse-bouche	Scallop and Turnip with pickled Bonito Guts
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern
Fresh Sashimi	Tuna with Grated Yam
Pot Dish	*Kobako* Crab, Radish, Deep-fried Vegetable *Tofu, and Konjak*
Rice	" Nanatsuboshi" Steamed Rice and Pickled Vegetables
Dessert	Fried Bun with Sweet Red Bean Paste

¥4,500

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 "Nanatsuboshi" rice from *Hokkaido.*
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

黒毛和牛フィレステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】
先付　落花生葛寄せ
　二十日大根、ぶろっこりー、山葵、美味出汁
造り　お造り二種盛り
　芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】
天婦羅　海老、白身魚
　かぼちゃ、舞茸、青唐
　富士卸し、レモン、塩、天出汁

中皿　季節の彩り野菜

【三の膳】
ステーキ　黒毛和牛フィレステーキ（一〇〇ｇ）
　焼野菜添え
　蓮根、えりんぎ茸、芽きゃべつ
　山葵、ぽん酢卸し

食事　北海道産ななつぼし
留椀　若布、豆腐、浅葱、粉山椒
香の物　胡瓜、人参、昆布、沢庵

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers	Jellied *Kuzu* with Peanuts
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish	Assorted Tempura Prawn, White Fish, Pumpkin, *Maitake* Mushroom and Sweet Green Chili
Salad	Seasonal Vegetables

【Third】

Steak	Japanese Beef Fillet and Vegetables
Rice	"Nanatsuboshi" Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables

¥8,000

日本料理ダイニングでは、北海道産ななつぼし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 "Nanatsuboshi" rice from *Hokkaido*.
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　師走　2020年12月21日～12月26日
Lunch Menu for December, 2020 (from December 21 until December 26)

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　・落花生葛寄せ
　　二十日大根、ぶろっこりー、山葵、美味出汁
　・白菜初霜和え
　　白菜、青菜、卵の花、いくら
　　薄揚げ、糸賀喜

お椀　海老豆腐椀
　　すかし蕪、梅人参、白木耳、柚子、鶏出汁

造り　お造り三種盛り
　　芽物色々、紅蓼、山葵

焼物　かます唐墨焼
　　玉子焼、ぜんまい旨煮
　　胡桃甘露煮、酢取茗荷

煮物　百合根団子
　　鶏そぼろ、蟹餡かけ、青梗菜、生姜

食事　高菜御飯、煎り胡麻

留椀　若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物　胡瓜、人参、沢庵

甘味三種　揚げ饅頭、生湯葉チーズケーキ
　　苺アイスクリーム
　　コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	・Jellied *Kuzu* with Peanuts ・Boiled Chinese Cabbage with Soy Pulp
Clear Soup	Chicken Stock with Shrimp and *Tofu* Dumpling
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Barracuda with dried Mullet Roe
Simmered Dish	Lily Bulb Dumpling, Minced Chicken, Bok Choi with Crab Sauce
Rice	Steamed Rice with *Takana* Pickles Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Fried Bun with Sweet Red Bean Paste Soy Milk Skin Cheese Cake Strawberry Ice Cream

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.

ARK HILLS CLUB

寿司

唐津

先付、季節のにぎり七貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

二、八〇〇円

萩

先付、季節のにぎり十貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

四、〇〇〇円

美濃

先付、料理長特選にぎり十貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

六、〇〇〇円

Sushi

Karatsu

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

Hagi

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

Mino

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

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

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　師走　2020年12月21日～12月26日
Lunch Menu for December, 2020 (from December 21 until December 26)

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　北海道産ななつぼし
　　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	"Nanatsuboshi" 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　北海道産ななつぼし
　　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	"Nanatsuboshi" 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.