

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and  
For groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.

ソフトドリンクを1杯プレゼント  
4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

**Special Lunch Menu for New Year Season**  
**新春プラン ランチメニュー**

**Smoked Salmon and Field Mustard Salad  
with Honey Mustard Dressing**

スモークサーモンと菜の花のサラダ  
ハニーマスタードドレッシング

**Cauliflower Potage Soup**

カリフラワーのポタージュスープ

Choice of: お選び下さい

**Steamed Cod Fish, with Momonosuke Turnip and Chrysanthemum Sauce  
Braised Burdock**

真鱈のスチーム もものすけ蕪と春菊のソース  
牛蒡のブレゼと共に

or 又は

**Pan-fried Noto Pork Tenderloin with Green Pepper Sauce  
Sautéed Winter Mushroom and Zucchini**

能登ポークフィレ肉のポワレ グリーンペッパーソース  
ウィンターマッシュルームとズッキーニのソテー

**Dessert of the Day**

本日のデザート

**Coffee or Tea**

コーヒー 又は 紅茶

**¥3,300**

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と10%のサービス料が含まれております

**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

**Smoked Salmon and Field Mustard Salad  
with Honey Mustard Dressing**

スモークサーモンと菜の花のサラダ  
ハニーマスタードドレッシング

**Cauliflower Potage Soup**

カリフラワーのポタージュスープ

Choice of : お選び下さい

- 1) **Deep-fried Ohyama Chicken with Flavored Vegetables Sauce**  
銘柄鶏“大山どり”の竜田揚げ 香味野菜たっぷりソース
- 2) **AHC Special Hamburg Steak Demi-Glace Sauce**  
特製ハンバーグステーキ デミグラスソース
- 3) **Shrimp, Squid, Scallop, Macaroni Gratin**  
海老、イカ、帆立貝のシーフードマカロニグラタン
- 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 》

<b>Cauliflower Potage Soup</b>	<b>¥600</b>
カリフラワーのポタージュスープ	
<b>Deep-fried Chicken Vegetables Sauce (Half Size)</b>	<b>800</b>
“大山どり”の竜田揚げ 香味野菜たっぷりソース(ハーフ)	
<b>Shrimp, Squid, Scallop, Macaroni Gratin (Half Size)</b>	<b>800</b>
海老、イカ、帆立のシーフードグラタン (ハーフ)	

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

The Seasonal Dish from Traditional European Cuisine  
“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

“Cassoulet ”  
Stewed Pork Rib, Duck Leg, Sausage and White Kidney Beans  
“カスレ”  
豚ばら肉、鴨腿肉、ソーセージと白いんげん豆のシチュー

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

Special Menu with a Minimum Amount of Salt and Fat

“動物性脂質、塩分の使用を控えたメニューです”

**Snow Crab and Chinese Cabbage Aspic**

**Baby Leaves Salad**

ズワイガニと白菜のアスピック

ベビーリーフ添え

**Cauliflower Potage Soup**

カリフラワーポタージュスープ

Choice of: お選び下さい

**Steamed Cod Fish, with Momonosuke Turnip and Chrysanthemum Sauce**

**Braised Burdock**

真鱈のスチーム もものすけ蕪と春菊のソース

牛蒡のブレゼと共に

or 又は

**Pan-fried Noto Pork Tenderloin with Green Pepper Sauce**

**Sautéed Winter Mushroom and Zucchini**

能登ポークフィレ肉のポワレ グリーンペッパーソース

ウィンターマッシュルームとズッキーニのソテー

**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

**Snow Crab and Chinese Cabbage Aspic**  
**Baby Leaves Salad**  
ズワイガニと白菜のアスピック  
ベビーリーフ添え

**Braised Duck with Porcini Mushroom *Jibuni* Style**  
**Consommé Flavor**  
合鴨とポルチーニ茸の洋風治部煮  
コンソメ仕立て

**Australian Beef Sirloin Steak with Basil Sauce**  
**Sautéed Green Beans with Butter**  
オーストラリア産牛サーロインステーキ バジルソース  
サーベルインゲン豆のバターソテー

**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**  
銘柄牛フィレステーキランチ

**Foie Gras Terrine**  
**with Orange Marmalade and Brioche**  
フォアグラのテリーヌ  
オレンジマーマレードとブリオッシュを添えて

**Pan-fried Yellowtail with Grain Mustard Brown Butter Sauce**  
**Braised Leek and Chrysanthemum**  
氷見寒ブリのムニエル 粒マスタードと焦がしバターソース  
ポロ葱と春菊のブレゼと共に

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak**  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Taro Potato Gratin**  
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
海老芋のグラタン  
4種のディップソース  
(黒胡椒ソース、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

\*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 and Chinese Cabbage Aspic**

**Baby Leaves Salad**

ズワイガニと白菜のアスピック

ベビーリーフ添え

**Cauliflower Potage Soup**

カリフラワーポタージュスープ

**Steamed Cod Fish, with Momonosuke Turnip and Chrysanthemum Sauce**

**Braised Burdock**

真鱈のスチーム もものすけ蕪と春菊のソース

牛蒡のブレゼと共に

**Pan-fried Noto Pork Tenderloin with Green Pepper Sauce**

**Sautéed Winter Mushroom and Zucchini**

能登ポークフィレ肉のポワレ グリーンペッパーソース

ウィンターマッシュルームとズッキーニのソテー

**Choice of: お選び下さい**

**Seasonal Fruit Parfait**

季節のフルーツパフェ

**Assorted Desserts Plate**

デザートプレート

**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と10%のサービス料が含まれております

**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 Ripe Tomato**  
**Sherry Vinegar Dressing**

完熟トマト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**

**Appetizer**

Half Portion

**Classic Caesar Salad**

¥1,800

Half Size  
¥1,200

クラシックシーザーサラダ

**Foie Gras Terrine**

3,000

2,000

**with Orange Marmalade and Brioche**

フォアグラのテリーヌ

オレンジマーマレードとブリオッシュを添えて

**Snow Crab and Chinese Cabbage Aspic, Baby Leaves Salad**

3,000

2,000

ズワイガニと白菜のアスピック ベビーリーフ添え

**Stewed Red Snapper and Spinach**

4,000

3,000

**with Saffron Cream Sauce**

金目鯛と寒締めほうれん草のフリカッセ サフランクリームソース

**Soup**

**Cauliflower Potage Soup**

1,800

1,200

カリフラワーのポタージュスープ

**Minestrone**

1,800

1,200

ミネストローネ

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

**Steamed Cod Fish** ¥4,000 **Half Portion** ¥2,600  
with *Momonosuke* Turnip and Chrysanthemum Sauce, Braised Burdock  
真鱈のスチーム もものすけ蕪と春菊のソース 牛蒡のブレゼと共に

**Pan-fried Yellowtail with Grain Mustard Brown Butter Sauce** 5,000 3,000  
**Braised Leek and Chrysanthemum**  
氷見寒ブリのムニエル 粒マスタードと焦がしバターソース  
ポロ葱と春菊のブレゼと共に

**Meat**

**Pan-fried Noto Pork Tenderloin with Green Pepper Sauce** 4,000 2,600  
**Sautéed Winter Mushroom and Zucchini**  
能登ポークフィレ肉のポワレ グリーンペッパーソース  
ウインターマッシュルームとズッキーニのソテー

**“Cordon Bleu”** 4,000  
**Deep-fried Chicken Breast, Cheddar Cheese, Ham**  
“コルドンブルー” チェダーチーズ、ハムと鶏胸肉のカツレツ

**Australian Beef Sirloin Steak with Basil Sauce** 5,000 3,000  
**Sautéed Green Beans with Butter**  
オーストラリア産牛サーロインステーキ バジルソース  
サーベルインゲン豆のバターソテー

**Grilled Japanese Beef Bottom Flap with Black Pepper Sauce** 6,800 4,700  
**Taro Potato Gratin**  
国産牛希少部位“カイノミ”のグリル 黒胡椒ソース  
海老芋のグラタン

**Miyazaki “Kirimine” Beef Tenderloin Steak** 9,200 6,200  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Roasted Kaga-Gensuke Radish**  
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 加賀“源助大根”のロースト  
4種のディップソース (マデラワインソース、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