ARK HILLS CLUB

新春お得なメニュー

吟味

一〇、〇〇〇円

先付
・芹と白菜の辛子醤油掛け
芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜
・百合根葛練り寄せ
飛子、ぶろっこりー、山葵、美味出汁
・数の子土佐漬け
数の子、若布、長芋、蕪
絹さや、振り柚子

お椀
雑煮椀　白味噌仕立
源助大根、梅人参、亀甲椎茸、焼餅
菜の花、柚子、金箔

造り
お造り二種盛り
芽物色々、花穂、紅蓼、山葵

強肴
お薦めの焼物

主菜
ずわい蟹

食事
釜揚げ氷見うどん
薬味（浅葱　生姜　胡麻　天かす）
いりこ温麺出汁

甘味
えくぼ饅頭

"New Yea Special Menu"

Appetizers	・Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage ・Jellied *Kuzu* with Lily Bulb ・Pickled Herring Roe with Bonito Flakes
Clear Soup	Toasted Rice Cake and Vegetables
Fresh Sashimi	Two kind of Fish
Seasonal Dish	Chef's Recommendation of the day
Main Dish	Snow Crab
Noodles	*Himi-Udon* Noodles
Dessert	Steamed 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

新春お得なメニュー
しゃぶしゃぶ食べ比べ　昼
五、〇〇〇円（税・サ込）

小鉢　芹と白菜の辛子醤油掛け
　　芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜

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、沢庵、昆布、牛蒡たまり漬け

甘味　塩みるくアイスクリーム

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

New Year Special Menu
Japanese Beef "Shabu-shabu"
Comparing the Tastes

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Shabu-shabu	Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	*Inaniwa* Udon-noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Salt Milk 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.

ARK HILLS CLUB

新春お得なメニュー
ふぐ懐石（一月五日～）
（昼・夜　一〇、〇〇〇円）

前菜	・芹と白菜の辛子醤油掛け ・百合根葛練り寄せ
造り	河豚刺身 皮、身皮、寸葱、紅卸し、ぽん酢、酢立
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、沢庵、昆布、牛蒡たまり漬け

New Year Special Menu
“Fugu ”(Blowfish) Kaiseki Course

Appetizers	・Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage ・Jellied *Kuzu* with Lily Bulb
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

新春プラン　昼

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と
四名様以上でご利用の場合はお一人分を無料に

【一の膳】
先付　芹と白菜の辛子醤油掛け
　芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜
造り　鮪山掛け
　芽物色々、紅蓼、山葵
【二の膳】
焼物　鰆幽庵焼
　玉子焼、金箔黒豆、蟹玉子寒天
　酢取茗荷
煮物　はす蒸し
　野菜餡かけ　浅葱　生姜
食事　じゃこ御飯
　煎り胡麻　軸三つ葉
留椀　焼油揚げ　若布
　浅葱　粉山椒
香の物　胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け
甘味三種　花びら餅、えくぼ饅頭
　塩みるくアイスクリーム

Special Lunch Menus for New Year Season in January

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

【First】

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Fresh Sashimi	Tuna with grated Japanese Yam

【Second】

Grilled Dish	Spanish Mackerel with Seasoned Sauce and *Yuzu*
Simmered Dish	Steamed Lotus Root Dumpling with Vegetables Sauce
Rice	Steamed Rice with Dried Young Sardines
	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	*Hanabiramochi* Rice Cake
	Steamed Bun with Sweet Red Bean Paste
	Salt Milk Ice Cream

¥3,300

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　芹と白菜の辛子醤油掛け
芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜

旬菜　・蟹玉子寒天
蟹ほぐし身、玉子、木の芽
・源平なます
水前寺海苔、人参、大根、胡瓜、市田柿
くこの実、柚子

煮物　はす蒸し
野菜餡かけ、浅葱、生姜

主菜　お選びください
・能登豚のひれかつ
・本日の魚料理　＋五〇〇円
・天ぷら（白海老の掻揚げ）＋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
・石川県産こしひかり
・能登丼　＋五〇〇円
（ぶり、ぼたん海老、いくら
青利烏賊、玉子焼、海苔、大葉
煎り胡麻、がり、紅蓼、山葵）
留椀、香の物

甘味　塩みるくアイスクリーム

Special Lunch Set

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Seasonal Dish	Jellied Agar with Crab and Egg Vinegared Seaweed and Vegetables
Simmered Dish	Steamed Lotus Root Dumpling with Vegetables Sauce
Main Dish	Choice of ・Deep-fried Pork Loin Cutlet ・Today's Fish +¥500 ・Glass Shrimp and Mix Vegetable Tempura +¥500 ・Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥500 ※For each additional main +¥1,000
Rice	Choice of ・"*Koshihikari*" Steamed Rice from *Ishikawa* ・Yellowtail, Spot Prawn , Salmon Roe and Squid Rice Bowl +¥500 and Miso Soup, Pickled Vegetables
Dessert	Salt Milk Ice Cream

¥2,300～

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 "*Koshihikari*" rice from *Ishikawa*.
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

そば御膳

二、三〇〇円～

先付　芹と白菜の辛子醤油掛け
　芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜

旬菜　蟹玉子寒天
　蟹ほぐし身、玉子、木の芽

煮物　はす蒸し
　野菜餡かけ、浅葱、生姜

天婦羅　追加承ります　＋五〇〇円
　白海老の掻揚げ
　丸十、えりんぎ茸、蕗のとう
　富士卸し、レモン、塩、天出汁

蕎麦　・盛り蕎麦
　薬味（刻み葱、海苔、山葵）
　煎り胡麻、蕎麦出汁
　・鴨つけ汁蕎麦　＋５００
　合鴨、笹打ち葱、七味唐辛子

食事　じゃこ御飯
　煎り胡麻、三つ葉

香の物　胡瓜、沢庵
　牛蒡たまり漬け

甘味　塩みるくアイスクリーム

Soba Noodle Plate

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Seasonal Dish	Jellied Agar with Crab and Egg
Simmered Dish	Steamed Lotus Root Dumpling with Vegetables Sauce
Deep-fried Dish	Additional order Glass Shrimp and Mix Vegetable Tempura +¥500
Noodles	・*Soba* Buckwheat Noodles ・*Soba* Buckwheat Noodles with Duck Dipping Sauce +¥500
Rice	Steamed Rice with Dried Young Sardines and Pickled Vegetables
Dessert	Salt Milk Ice Cream

¥2,300～

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 "*Koshihikari*" rice from *Ishikawa*.
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

お祝い膳（鰤照り焼）

二、八〇〇円

先付二種　・芹と白菜の辛子醤油掛け
芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜
・百合根葛練り寄せ
飛子、ぶろっこりー、山葵、美味出汁

造り　鮪山掛け　芽物色々

主菜　鰤照り焼
玉子焼、金箔黒豆、蟹玉子寒天
酢取茗荷

食事　石川県産こしひかり

留椀　焼油揚げ、若布、浅葱　粉山椒

香の物　胡瓜、沢庵
牛蒡たまり漬け

水菓子　塩みるくアイスクリーム

Happy New Year Lunch Specialty
Grilled Yellowtail *Teriyaki* "Plate"

Appetizers	・Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage ・Jellied *Kuzu* with Lily Bulb
Seasonal Dish	Tuna with grated Japanese Yam
Main Dish	Grilled Yellowtail *Teriyaki*
Rice	"*Koshihikari*" Steamed Rice from *Ishikawa* Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Salt Milk Ice Cream

¥2,800

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 "*Koshihikari*" rice from *Ishikawa*.
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　睦月　2021年1月4日～1月9日
Lunch Menu for January 2021 (from January 4 until January 9)

ARK HILLS CLUB

とらふぐ唐揚げ

～お昼のご馳走ランチ～

四、五〇〇円

付　数の子土佐漬け
　　数の子、若布、長芋
　　蕪、絹さや、振り柚子

鉢　蟹玉子寒天
　　蟹ほぐし身
　　玉子、木の芽

鮮　お造り二種
　　芽物色々、紅蓼、山葵

主　とらふぐ唐揚げ
　　青唐、葛素麺、酢立

飯　石川県産こしひかり

汁　焼油揚げ、若布
　　浅葱、粉山椒

漬　胡瓜、沢庵
　　牛蒡たまり漬け

甘　花びら餅

Special Gourmet Lunch
Deep-fried Fugu (Blowfish) Plate

Amuse-bouche	Pickled Herring Roe with Bonito Flakes
Seasonal Dish	Jellied Agar with Crab and Egg
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Main Dish	Deep-fried Blowfish
Rice	"*Koshihikari*" Steamed Rice from *Ishikawa* and Pickled Vegetables
Dessert	*Hanabiramochi* Rice Cake

¥4,500

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 "*Koshihikari*" rice from *Ishikawa*.
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　芹と白菜の辛子醤油掛け
　芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜
造り　お造り二種盛り
　芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】
天婦羅　わかさぎ、海老
　丸十、えりんぎ茸、蕗の薹
　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
　南瓜、しめじ茸
　青梗菜、山葵、ぽん酢卸し

食事　石川県産こしひかり
留椀　焼油揚げ、若布、浅葱、粉山椒
香の物　胡瓜、沢庵、昆布、牛蒡たまり漬け

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish	Assorted Tempura Japanese Smelt, Prawn, Sweet Potato, *Eringi* Mushroom and Japanese Butterbur
Salad	Seasonal Vegetables

【Third】

Steak	Japanese Beef Fillet and Vegetables
Rice	"*Koshihikari*" Steamed Rice from *Ishikawa* Miso Soup and Pickled Vegetables

¥8,000

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 "*Koshihikari*" rice from *Ishikawa*.
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　睦月　2021年1月4日～1月9日
Lunch Menu for January 2021 (from January 4 until January 9)

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　・数の子土佐漬け
　　数の子、若布、長芋、蕪、絹さや、振り柚子
　・芹と白菜の辛子醤油掛け
　　芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜

お椀　焼目鯛真丈
　　梅人参、菜の花、柚子、いりこ出汁

造り　お造り三種盛り
　　芽物色々、紅蓼、山葵

焼物　鰆幽庵焼
　　玉子焼、金箔黒豆、蟹玉子寒天
　　酢取茗荷

煮物　ひろうす
　　里芋含め煮、篠湯葉、梅麸
　　隠元、溶き辛子

食事　じゃこ御飯
　　煎り胡麻、三つ葉

留椀　焼油揚げ、若布、浅葱、粉山椒

香の物　胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け

甘味三種　花びら餅、えくぼ饅頭
　　塩みるくアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	・Pickled Herring Roe with Bonito Flakes ・Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Clear Soup	Dried Young Sardine Stock with Grilled Red Snapper Dumpling
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Spanish Mackerel with Seasoned Sauce and *Yuzu*
Simmered Dish	Deep-fried *Tofu* mixed with Vegetables, Simmered Taro *Yuba,* Wheat Gluten and Green Bean
Rice	Steamed Rice with Dried Young Sardines Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	*Hanabiramochi* Rice Cake Steamed Bun with Sweet Red Bean Paste Salt Milk 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　二、八〇〇円

先付、季節のにぎり七貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

美濃　~~六、〇〇〇円~~→三、〇〇〇円

先付、料理長特選にぎり十貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

Sushi

Karatsu

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

Mino

Amuse-bouche
Special Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll, Miso Soup
Today's Ice Cream or Sherbet
~~¥6,000~~ → ¥3,000

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.

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　石川県産こしひかり
　　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	"*Koshihikari*" Steamed Rice from *Ishikawa* 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　石川県産こしひかり
　　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	"*Koshihikari*" Steamed Rice from *Ishikawa* 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.