

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

**Anno Sweet Potato and Chorizo Salad with French Dressing**  
安納芋とチョリソーのサラダ フレンチドレッシング

**Detox Soup with Beets and Root Vegetables**  
ビーツと根菜のデトックススープ

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried Greening with Saffron Sauce**  
**Ribbon-shaped Cabbage**

アイナメのポワレ サフランソース  
寒玉キャベツのリボンと共に

or 又は

**Roasted “Daisen” Chicken with Grain Mustard Sauce, Herb Bread Crust on Top**  
**Sautéed Taro Potato and Mushroom**

銘柄鶏“大山どり”の香草パン粉焼き 粒マスタードソース  
里芋ときのこのソテー

**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及びサービス料10%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

**Anno Sweet Potato and Chorizo Salad**

**French Dressing**

安納芋とチョリソーのサラダ

フレンチドレッシング

**Detox Soup**

**with Beets and Root Vegetables**

ビーツと根菜のデトックススープ

Choice of: お選び下さい

1) **Deep-fried Crab Cream Croquette with Aurora Sauce**

カニクリームコロッケ オーロラソース

2) **Beef and Vegetables Curry Rice**

ゴロゴロ野菜のこだわりビーフカレー

3) **Spaghetti with Noto Pork Meat Sauce**

能登ポークのミートソース スパゲティ

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 》

**Detox Soup with Beets and Root Vegetables 600**

ビーツと根菜のデトックススープ

**Beef and Vegetables Curry Rice (Half Size) 800**

ゴロゴロ野菜のこだわりビーフカレー (ハーフ)

**Spaghetti with Noto Pork Meat Sauce (Half Size) 800**

能登ポークのミートソース スパゲティ (ハーフ)

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

“Fricassee de Volaille ”

**Braised Chicken with Cream, Glazed Small Onion**

“フリカッセ・ド・ヴォライユ”

鶏肉のクリーム煮 ペコロスのグラッセと共に

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

**Shrimp and Burghul Salad  
Marinated Turnip and Cauliflower**

才巻海老のブルグルサラダ  
蕪とカリフラワーのマリネ添え

**Detox Soup with Beets and Root Vegetables**

ビーツと根菜のデトックス スープ

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried Greening with Saffron Sauce  
Ribbon-shaped Cabbage**

アイナメのポワレ サフランソース  
寒玉キャベツのリボンと共に

or 又は

**Baked “Daisen” Chicken with Grain Mustard Sauce, Herb Bread Crust on Top  
Sautéed Taro Potato and Mushroom**

銘柄鶏“大山どり”の香草パン粉焼き 粒マスタードソース  
里芋ときのこのソテー

**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

**Shrimp and Burghul Salad  
Marinated Turnip and Cauliflower**

才巻海老のブルグルサラダ  
蕪とカリフラワーのマリネ添え

**Pan-fried Greening with Saffron Sauce  
Ribbon-shaped Cabbage**

アイナメのポワレ サフランソース  
寒玉キャベツのリボンと共に

**Australian Beef Sirloin Steak with Horse Radish Sauce  
Sautéed Field Mustard with Butter**

オーストラリア産牛サーロインステーキ レフォールソース  
菜の花のバターソテー

**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

**Japanese Beef Fillet Steak Lunch**  
銘柄牛フィレステーキランチ

*Botan Shrimp and Leek Confit*  
*Japanese Parsley and Radish Salad*  
ぼたん海老と長葱のコンフィ  
芹と大根のサラダ添え

**Pan-fried Red Snapper with American Sauce**  
**Sautéed Mushroom and Shallot**  
金目鯛のポワレ アメリケーヌソース  
マッシュルームとエシャロットのソテー

*Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak*  
*with 4 kinds of Sauce and Condiments*  
**Creamed Lotus Root Gratin**  
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
蓮根のグラタン4種のディップソース  
(モリーユ茸ソース、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 make a reservation at least one day in advance.

前日までにご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

**Shrimp and Burghul Salad  
Marinated Turnip and Cauliflower**

才巻海老のブルグルサラダ  
蕪とカリフラワーのマリネ添え

**Detox Soup with Beets and Root Vegetables**

ビーツと根菜のデトックス スープ

**Pan-fried Greening with Saffron Sauce, Ribbon-shaped Cabbage**

アイナメのポワレ サフランソース 寒玉キャベツのリボンと共に

**Roasted "Daisen" Chicken with Grain Mustard Sauce, Herb Bread Crust on Top  
Sautéed Taro Potato and Mushroom**

銘柄鶏“大山どり”の香草パン粉焼き 粒マスタードソース  
里芋ときのこのソテー

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及びサービス料10%が含まれております

**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

**Shrimp and Burghul Salad**

**Marinated Turnip and Cauliflower**

3,000

2,000

才巻海老のブルグルサラダ

蕪とカリフラワーのマリネ添え

**Botan Shrimp and Leek Confit**

**Japanese Parsley and Radish Salad**

4,000

3,000

ぼたん海老と長葱のコンフィ

芹と大根のサラダ添え

**Soup**

**Detox Soup with Beets and Root Vegetables**

1,800

1,200

ビーツと根菜のデトックススープ

**Potage Soup of the Day**

1,800

1,200

本日のポタージュスープ

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

### Seafood

Half Portion

Pan-fried Greening with Saffron Sauce, Ribbon-shaped Cabbage ¥4,000  
ハーフサイズ ¥2,600  
アイナメのポワレ サフランソース 寒玉キャベツのリボンと共に

Pan-fried Red Snapper with American Sauce 5,000 3,000  
Sautéed Mushroom and Shallot  
金目鯛のポワレ アメリケーヌソース マッシュルームとエシャロットのソテー

### Meat

Baked "Daisen" Chicken with Grain Mustard Sauce, Herb Bread Crust 4,000 2,600  
Sautéed Taro Potato and Mushroom  
銘柄鶏“大山どり”の香草パン粉焼き 粒マスタードソース 里芋と茸のソテー

"Bourguignon de Chevreuil", Braised Venison with Red Wine 4,000 2,600  
“ブルギニョン ド シュヴルイユ”  
ブルゴーニュ風 蝦夷鹿の赤ワイン煮込み

Australian Beef Sirloin Steak with Horse Radish Sauce 5,000 3,000  
Sautéed Field Mustard with Butter  
オーストラリア産牛サーロインステーキ レフォールソース  
菜の花のバターソテー

Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak 9,200 6,200  
with 4 kinds of Sauce and Condiments  
Creamed Lotus Root Gratin  
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ 蓮根のグラタン  
4種のディップソース (モリーユ茸ソース、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