

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

Watercress and Edible Wild Plants Salad

Green Mustard Dressing

クレソンと山ウドのサラダ

グリーンマスタードドレッシング

Minestrone

野菜たっぷりミネストローネ

Choice of : お選び下さい

1) **Deep-fried Chicken with Tartar Sauce, Coleslaw Salad**

チキン南蛮 春キャベツのコールスローサラダ添え

2) **Spicy Pilaf with Pork and Seasonal Vegetables**

黒豚と彩り野菜のスパイシーピラフ

3) **Spaghetti Peperoncino with Sakura Shrimp and Spring Cabbage**

桜エビと春キャベツのアーリオ オーリオ スパゲティ

4) **Pork Fillet 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

¥1,980

《 Add Cuisine : 追加メニュー 》

Minestrone (Half Size)

660

野菜たっぷりミネストローネ(ハーフ)

Spicy Pilaf with Pork and Seasonal Vegetables (Half Size)

880

黒豚と彩り野菜のスパイシーピラフ (ハーフ)

Spaghetti Peperoncino with Shrimp and Cabbage (Half Size)

880

桜エビと春キャベツのアーリオ オーリオ スパゲッティ (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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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

“Chicken Diable”
Roasted Chicken with Bread Crumb and Mustard
“チキン ディアブル”
鶏もも肉のマスタードパン粉焼き

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

¥3,080

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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

Consommé Jelly with Shrimp, Cockle, Mussel and Bamboo Shoot

天使の海老、とり貝、ムール貝のコンソメジュレ 筍を添えて

Minestrone

野菜たっぷりミネストローネ

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried Sakura Sea Bream
with Tomato, Watercress and Vermouth Sauce
Sautéed Fiddlehead**

桜鯛のポワレ トマトとクレソンのベルモットソース
こごみのソテー

or 又は

**Sautéed Veal with Shallot Sauce
Lyonnais Potato**

仔牛ロースのソテー エシャロットソース
リヨネーズポテトと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥4,180

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

Chef's Lunch

シェフズランチ

Green Asparagus and Mozzarella Cheese Quiche

Mixed Herb Salad

グリーンアスパラガスとモッツァレラチーズのキッシュ

ミックスハーブサラダ

Pan-fried Sakura Sea Bream

with Tomato, Watercress and Vermouth Sauce

Sautéed Fiddlehead

桜鯛のポワレ トマトとクレソンのベルモットソース

こごみのソテー

Australian Beef Sirloin Steak with Grain Mustard Sauce

Sautéed String Beans with Butter

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

サーベル隠元のバターソテー

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥5,500

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

Japanese Beef Fillet Steak Lunch

銘柄牛フィレステーキランチ

Seared Nagasaki Blowfish with Ginger Sauce

Edible Wild Plants and Spring Onion Salad

長崎県産トラフグの炙り ジンジャーソース

ウルイと新玉葱のサラダ添え

Meuniere of Genkainada Flounder

Sautéed Fava Beans and Snap Peas With Butter

玄界灘産 平目のムニエル

空豆とスナックエンドウのバターソテー

Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak

with 4 kinds of Sauce and Condiments

Green Asparagus and Potato Croquette

宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ

新じゃがいもとグリーンアスパラガスのコロケ

4種のディップソース

(ボルドレーズソース、おろしぽん酢、山葵、藻塩)

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥8,800

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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

Consommé Jelly with Shrimp, Cockle, Mussel and Bamboo Shoot

天使の海老、とり貝、ムール貝のコンソメジュレ 筍を添えて

Minestrone

野菜たっぷりミネストローネ

Pan-fried Sakura Sea Bream

with Tomato, Watercress and Vermouth Sauce

Sautéed Fiddlehead

桜鯛のポワレ トマトとクレソンのベルモットソース

こごみのソテー

Sautéed Veal with Shallot Sauce

Lyonnais Potato

仔牛ロースのソテー エシヤロットソース

リヨネーズポテトと共に

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

ハーフサイズ

Classic Caesar Salad ¥1,980 ¥1,320
クラシックシーザーサラダ

Consommé Jelly with Shrimp, Cockle, Mussel and Bamboo Shoot 3,300 2,200
天使の海老、とり貝、ムール貝のコンソメジュレ 筍を添えて

Green Asparagus and Mozzarella Cheese Quiche 3,300 2,200
Mixed Herb Salad
グリーンアスパラガスとモッツアレラチーズのキッシュ
ミックスハーブサラダ

Seared Nagasaki Blowfish with Ginger Sauce 4,400 3,300
Edible Wild Plants and Spring Onion Salad
長崎県産トラフグの炙り ジンジャーソース
ウルイと新玉葱のサラダ添え

Soup

Minestrone 1,980 1,320
野菜たっぷりミネストローネ

Potage Soup of the Day 1,980 1,320
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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

A la Carte

Seafood

Half Portion

ハーフサイズ

Pan-fried Sakura Sea Bream with Tomato, Watercress and Vermouth Sauce Sautéed Fiddlehead 桜鯛のポワレ トマトとクレソンのベルモットソース こごみのソテー	¥4,400	2,860
Meuniere of Genkainada Flounder Sautéed Fava Bean and Snap Peas with Butter 玄界灘産 平目のムニエル 空豆とスナックエンドウのバターソテー	5,500	3,300

Meat

Sautéed Veal with Shallot Sauce Lyonnais Potato 仔牛ロースのソテー エシヤロットソース リヨネーズポテトと共に	4,400	2,860
"Carré d'Agneau" Roasted Lamb Rack with Rosemary Sauce Mushroom Fricassee “カレ ダニョー” 仔羊背肉のロースト ローズマリーソース マッシュルームのフリカッセ添え	4,400	2,860
Australian Beef Sirloin Steak with Grain Mustard Sauce Sautéed String Beans with Butter 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 サーベル隠元のバターソテー	5,500	3,300
Miyazaki Kirimine Japanese Beef Tenderloin Steak with 4 kinds of Sauce and Condiment Potato and Green Asparagus Croquette 宮崎県 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ 新じゃがいもとグリーンアスパラガスのコロッケ 4種のディップソース (ボルドレーズソース、おろしぼん酢、山葵、藻塩)	10,120	6,820

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします