

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

Prosciutto and Spring Onion Salad

Sherry Vinegar Dressing

生ハムと新玉葱のサラダ

シェリービネガードレッシング

"Potage de Parmentier"

Soup of Leek and Potato

”ポターージュ パルマンティエ”

新じゃが芋とポロ葱のポターージュ

Choice of : お選び下さい

1) Deep-fried Mackerel with Homemade Tartar Sauce

アジフライ 特製タルタルソース

2) Baked Curry Rice

門司港名物 焼きカレー

3) Spaghetti with Meat Sauce

黒豚のミートソース スパゲッティ

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 》

Potage de Parmentier (Half Size)

660

新じゃが芋とポロ葱のポターージュ(ハーフ)

Baked Curry Rice (Half Size)

880

門司港名物 焼きカレー (ハーフ)

Spaghetti with Meat (Half Size)

880

黒豚のミートソース 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

Beef Stroganoff with Butter Rice
ビーフストロガノフ ロシアスタイル
バターライス添え

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

Chef's Lunch
シェフズランチ

Escabeche of Nagasaki Scorpion Fish with Trefoil

長崎県産 ユメカサゴのフリットマリネ
三つ葉の香り

Pan-fried Grunt Fish with Seaweed Butter Sauce

Braised Leek
麦わらイサキのポワレ 岩海苔ソース
ポロ葱のリボンと共に

Australian Beef Sirloin Steak with Black Pepper Sauce

French Fries
オーストラリア産 サーロインのステーキ 黒胡椒ソース
皮付ポテトフライ添え

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

Please make a reservation at least one day in advance.

前日までにご予約をお願いいたします

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

Carpaccio of Sea Bream with Ravigote Sauce

真鯛のカルパッチョ ラビゴットソース

バージンオリーブオイルの香り

"Potage de Parmentier"

Soup Made of Pureed Leek and Potato

”ポタージュ パルマンティエ”

新じゃが芋とポロ葱のポタージュスープ

Pan-fried Grunt Fish Seaweed Butter Sauce

Braised Leek

麦わらイサキのポワレ 岩海苔ソース

ポロ葱のリボンと共に

”Wiener Schnitzel”

Veal Cutlet with Boiled Egg, Anchovy and Lemon

“ウィンナー シュニッツェル”

仔牛のカツレツ ウィーン風

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

Carpaccio of Sea Bream with Ravigote Sauce 3,300 2,200
真鯛のカルパッチョ ラビゴットソース
バージンオリーブオイルの香り

Escabeche of Nagasaki Scorpion Fish with Trefoil 3,300 2,200
長崎県産 ユメカサゴのフリットマリネ
三つ葉の香り

Soup

"Potage de Parmentier" 1,980 1,320
Soup Made of Pureed Leek and Potato
”ポタージュ パルマンティエ”
新じゃが芋とポロ葱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 Grunt Fish Seaweed Butter Sauce	¥4,400	2,860
Braised Leek 麦わら伊サキのポワレ 岩海苔ソース ポロ葱のリボンと共に		
Steamed Abalone and White Asparagus by White Wine	5,500	3,300
Chervil Cream Sauce アワビの白ワイン蒸しとホワイトアスパラガス セルフィーユ風味のクリームソース		

Meat

"Wiener Schnitzel"	4,400	2,860
Veal Cutlet with Boiled Egg, Anchovy and Lemon "ウイナー シュニッツェル" 仔牛のカツレツ ウィーン風		
Australian Beef Sirloin Steak with Black Pepper Sauce	5,500	3,300
French Fries オーストラリア産サーロインのステーキ 黒胡椒ソース 皮付ポテトフライ添え		
Miyazaki Kirimine Japanese Beef Tenderloin Steak	10,120	6,820
with 4 kinds of Sauce and Condiment Sautéed Spring Shiitake Mushroom with Herb Butter 宮崎県産 "霧峰牛" フィレ肉のステーキ 春椎茸の香草バター焼き 4種のディップソース (マルサラソース、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 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