

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1杯と、4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Special Menu for Cooling Summer Lunch
夏の集い ランチメニュー

**Okura and Grilled Eggplant Salad
with Apple Ginger**

オクラと焼きナスの和風サラダ
アップルジンジャー Dressing

Chilled Corn Soup

冷製 コーンスープ

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried Sea Bass with Sautéed Green Asparagus
Spanish Style Nut and Paprika Sauce "Salsa Romesco"**

スズキのポワレ グリーンアスパラガス添え
スペイン風アーモンドとパプリカのソース "サルサ ロメスコ"

or 又は

**Pork Tenderloin Steak with Chaliapin Sauce
Sautéed Cabbage**

ポークフィレのミニッツステーキ シャリアピンソース
高原キャベツのソテーと共に

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥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

**Okura and Grilled Eggplant Salad
with Apple Ginger Dressing**

オクラと焼きナスの和風サラダ
アップルジンジャー Dressing

Chilled Corn Soup

冷製 コーンスープ

Choice of : お選び下さい

1) Japanese Beef Croquette with Cole Slow Salad

国産牛入りジャンボコロッケ コールスローサラダ添え

2) Grilled Pork with Ginger and Soy Sauce

ポークジンジャーソテー 彩り野菜と共に

3) Spaghetti with Asari Clams and Boiled Shirasu

釜揚げしらすと浅利のスパゲッティ

4) Clubhouse Sandwich

クラブハウスサンドウィッチ

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 》

Chilled Corn Soup (Half Size)

660

冷製 コーンスープ (ハーフ)

Grilled Pork with Ginger and Soy Sauce (Half Size)

880

ポークジンジャーソテー (ハーフ)

Spaghetti with Asari Clams and Boiled Shirasu (Half Size)

880

釜揚げしらすと浅利のスパゲッティ (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 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

Sautéed Chicken with Basque Piperade
チキンソテー バスク風
ピペラードソース

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

**Steamed Langoustine with Kohlrabi Salad
Grain Mustard Sauce**

赤座海老のスチームとコールラビのサラダ
粒マスタードソース

Minestrone Soup

ミネストローネスープ

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried Sea Bass with Sautéed Green Asparagus
Spanish Style Nut and Paprika Sauce "Salsa Romesco"**

スズキのポワレ グリーンアスパラガス添え
スペイン風アーモンドとパプリカのソース "サルサ ロメスコ"

or 又は

**Pork Tenderloin Steak with Chaliapin Sauce
Sautéed Cabbage**

ポークフィレのミニッツステーキ シャリアピンソース
高原キャベツのソテーと共に

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

Seasonal Vegetables Terrine with Tapenade Sauce
夏野菜のテリーヌ タブナードソース

**Pan-fried Sea Bass with Sautéed Green Asparagus
Spanish Style Nut and Paprika Sauce "Salsa Romesco"**
スズキのポワレ グリーンアスパラガス添え
スペイン風アーモンドとパプリカのソース "サルサ ロメスコ"

**Australian Beef Sirloin Steak with Madera Sauce
Seasonal Vegetables**
オーストラリア産 サーロインのステーキ マデラソース
季節野菜を添えて

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

**Rondo Style Lobster and Fruit Tomato
with Citrus Sauce**
オマール海老とフルーツトマトのロンド仕立て
シトラスソース

**Pan-Fried Red Snapper with Seaweed Cream Sauce
Sautéed Snap Peas**
金目鯛のポワレ 岩海苔クリームソース
スナップエンドウを添えて

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak
with 4 kinds of Sauce and Condiments
Edamame Brioche**
宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ
枝豆のブリオッシュを添え
4種のディップソース
(シェリービネガーソース、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

**Steamed Langoustine with Kohlrabi Salad
Grain Mustard Sauce**

赤座海老のスチームとコールラビのサラダ
粒マスタードソース

Minestrone Soup

ミネストローネスープ

**Pan-fried Sea Bass with Sautéed Green Asparagus
Spanish Style Nut and Paprika Sauce "Salsa Romesco"**

スズキのポワレ グリーンアスパラガス添え
スペイン風アーモンドとパプリカのソース "サルサ ロメスコ"

**Pork Tenderloin Steak with Chaliapin Sauce
Sautéed Cabbage**

ポークフィレのミニッツステーキ シャリアピンソース
高原キャベツのソテーと共に

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、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 クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
Seasonal Vegetables Terrine with Tapenade Sauce 夏野菜のテリーヌ タペナードソース	3,300	2,200
Steamed Langoustine with Kohlrabi Salad Grain Mustard Sauce 赤座海老のスチームとコールラビのサラダ 粒マスタードソース	3,300	2,200
Rondo Style Lobster and Fruit Tomato with Citrus Sauce オマール海老とフルーツトマトのロンド仕立て シトラスソース	4,400	3,300
Soup		
Chilled Corn Soup 冷製 コーンスープ	1,980	1,320
Minestrone Soup ミネストローネスープ	1,980	1,320

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 Sea Bass with Sautéed Green Asparagus Spanish Style Nut and Paprika Sauce "Salsa Romesco" スズキのポワレ グリーンアスパラガス添え スペイン風アーモンドとパプリカのソース ”サルサ ロメスコ”	¥4,400	2,860
Abalone and Scallops in the Saffron Flavorful Broth アワビと帆立のナージュ サフラン風味	4,400	2,860
Pan-Fried Red Snapper with Seaweed Cream Sauce Grilled Pumpkin Noodles 金目鯛のポワレ 岩海苔クリームソース そうめん南瓜のグリル添え	5,500	3,300

Meat

Sautéed Chicken with Basque Piperade チキンソテー バスク風 ピペラードソース	4,400	2,860
Australian Beef Sirloin Steak with Madera Sauce Sautéed Seasonal Vegetables オーストラリア産サーロインのステーキ マデラソース 季節野菜を添えて	5,500	3,300
Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Ravigote Sauce Mixed Shibazuke and Japanese Ginger Grilled Summer Vegetables 国産牛希少部位カインミと夏野菜のグリル シバ漬けとミョウガのラヴィゴットソース	7,480	5,170
Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak with 4 kinds of Sauce and Condiments Edamame Brioche 宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ 枝豆のブリオッシュを添え 4種のディップソース (シェリービネガーソース、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