

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

**White Gourd and Napoli Salami Salad  
with Sherry Vinegar Dressing**

冬瓜とナポリサラミのサラダ  
シェリービネガードレッシング

**Vichyssoise Soup**

ヴィシソワーズスープ

Choice of: お選び下さい

**Grilled Swordfish with Semi-dried Tomato and Caper Sauce  
Sautéed Sweet Pepper**

カジキマグロのグリル セミドライトマトとケッパーのソース  
甘長唐辛子のソテー

or 又は

**Sautéed Chicken with Honey Lemon Sauce  
Corn Galette**

チキンソテー ハニーレモンソース  
とうもろこしのガレット添え

**Pudding à la Mode**

プリンアラモード

**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

**White Gourd and Napoli Salami Salad  
with Sherry Vinegar Dressing**

冬瓜とナポリサラミのサラダ  
シェリービネガードレッシング

**Vichyssoise Soup**

ヴィシソワーズスープ

Choice of : お選び下さい

**1) Deep-Fried Prawns with Tartar Sauce**

ジャンボ海老フライ 特製タルタルソース

**2) Omelette Rice**

昭和のオムライス

**3) Spaghetti Napolitan**

太麺スパゲッティーナポリタン

**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 》

**Vichyssoise Soup (Half Size)**

**660**

ヴィシソワーズスープ (ハーフ)

**Deep-Fried Prawns with Tartar Sauce (Half Size)**

**880**

ジャンボ海老フライ 特製タルタルソース (ハーフ)

**Pudding à la Mode**

**550**

プリンアラモード

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

**Hamburg Steak with Demi-glace Sauce**  
ハンバーグステーキ  
濃厚デミグラスソース

Or 又は

**Fish of the Day**  
本日の魚料理

**Pudding à la Mode**  
プリンアラモード

**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

**Boiled Shrimp and Zucchini Salad  
with Summer Ginger and Japanese Wild Ginger**

才巻海老とズッキーニのサラダ仕立て

新生姜とミョウガのレリッシュと共に

**Vichyssoise Soup**

ヴィシソワーズスープ

Choice of: お選び下さい

**Grilled Swordfish with Semi-dried Tomato and Caper Sauce  
Sautéed Sweet Pepper**

カジキマグロのグリル セミドライトマトとケッパーのソース

甘長唐辛子のソテー

or 又は

**Sautéed Chicken with Honey Lemon Sauce  
Corn Galette**

チキンソテー ハニーレモンソース

とうもろこしのガレット添え

**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

**Seafood Terrine with Aurore Sauce**  
**Paprika à la Grecque**

テリーヌ ド ポワソン オーロラソース  
パプリカのグレック添え

**Grilled Swordfish with Semi-dried Tomato and Caper Sauce**  
**Sautéed Sweet Pepper**

カジキマグロのグリル セミドライトマトとケッパーのソース  
甘長唐辛子のソテー

**Australian Beef Sirloin Steak with Échalote Sauce**  
**Grilled Eggplant and Parmigiano Reggiano**

オーストラリア産ビーフサーロインステーキ エシャロットソース  
茄子のパルメザン風味

**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

**Lobster Salad with Chilled Sea Urchin Pudding**  
伊勢海老のサラダ仕立て  
雲丹の冷製フランと共に

**Pan-fried Red Snapper Matsukasa Style with Dry Vermouth Sauce**  
**Sautéed Malabar Spinach**  
甘鯛の松笠焼きドライベルモットソース  
ツルムラサキのソテーと共に

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak**  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Pumpkin Fondant**  
宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
カボチャのフォンダンと共に  
4種のディップソース  
(グリーンペッパーソース、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

**Boiled Shrimp and Zucchini Salad  
with Summer Ginger and Japanese Wild Ginger**

才巻海老とズッキーニのサラダ仕立て  
新生姜とミョウガのレリッシュと共に

**Vichyssoise Soup**

ヴィシソワーズスープ

**Grilled Swordfish with Semi-dried Tomato and Caper Sauce  
Sautéed Sweet Pepper**

カジキマグロのグリル セミドライマトとケッパーのソース  
甘長唐辛子のソテー

**Sautéed Chicken with Honey Lemon Sauce  
Corn Galette**

チキンソテー ハニーレモンソース  
とうもろこしのガレット添え

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

<b>Classic Caesar Salad</b> クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
<b>Boiled Shrimp and Zucchini Salad with Summer Ginger and Japanese Wild Ginger</b> 才巻海老とズッキーニのサラダ仕立て 新生姜とミョウガのレリッシュと共に	3,300	2,200
<b>Seafood Terrine with Aurore Sauce Paprika à la Grecque</b> テリーヌド ポワソン オーロラソース パプリカのグレック添え	3,300	2,200
<b>Deep-fried Sea Eel with Summer Vegetable Ratatouille</b> 江戸前アナゴのフリット 5種の野菜の冷製ラタトゥイユ	3,300	2,200
<b>Lobster Salad with Chilled Sea Urchin Pudding</b> 伊勢海老のサラダ仕立て 雲丹の冷製フランと共に	4,400	3,300
<b>Soup</b>		
<b>Vichyssoise Soup</b> ヴィシソワーズ	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

<b>Fukagawa Style Clams Risotto with Dashi Flavor</b> <b>Meunier Abalone on Top</b> 東京深川めし風リゾットとアワビのムニエル	¥4,400	2,860
<b>Grilled Swordfish with Semi-dried Tomato and Caper Sauce</b> <b>Sautéed Sweet Pepper</b> カジキマグロのグリル セミドライトマトとケッパーのソース 甘長唐辛子のソテー	4,400	2,860
<b>Pan-fried Red Snapper Matsukasa Style with Dry Vermouth Sauce</b> <b>Sautéed Malabar Spinach</b> 甘鯛の松笠焼きドライベルモットソース ツルムラサキのソテーと共に	5,500	3,300

**Meat**

<b>Sautéed Chicken with Honey Lemon Sauce</b> <b>Corn Galette</b> チキンソテー ハニーレモンソース とうもろこしのガレット添え	4,400	2,860
<b>Beef Tagliata with Aceto Balsamico di Modena IGP</b> <b>Herb salad</b> 牛肉のタリアータ モデナ産熟成バルサミコビネガーの香り ハーブサラダ添え	5,500	3,300
<b>Grilled Japanese Beef “Kainomi”</b> <b>With Summer Truffle and Port Wine Sauce</b> <b>Sautéed Sweet Pepper and Potato Galette</b> 国産牛稀少部位カイノミのグリル サマートリュフとポートワインのソース 甘長唐辛子のソテーとジャガイモのガレット	7,480	5,170
<b>Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak</b> <b>with 4 kinds of Sauce and Condiments</b> <b>Pumpkin Fondant</b> 宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ カボチャのフォンダンと共に 4種のディップソース (グリーンペッパーソース、おろしぼん酢、山葵、藻塩)	10,120	6,820

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

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