

Saturdays Japanese Beef Fillet Steak Course
土曜日限定 “銘柄牛ステーキコース”

Amuse-bouche
季節のアミューズ

**Eel and Edamame Wrapped in Pate Fillo
with Sansho Pepper Flavored White Wine Sauce**
ウナギと枝豆のパートフィロ包み
山椒風味の白ワインソース

**Roasted Grouper with Miso Sauce
Brazed Cabbage and Japanese Ginger**
ハタのロースト 八丁味噌ソース
ミョウガと高原キャベツのブレゼ添え

**Miyazaki Kiriime Beef Tenderloin Steak
with 4 kinds of Sauce and Condiments
"Hachis Parmentier" - Shepherd's Pie**
宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ
“アッシェ パルマンティエ”
挽肉とマッシュポテトの重ね焼き
4種のディップソース
(シヤスールソース、おろしぼん酢、山葵、藻塩)

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥16,500 → ¥11,000

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 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 Sirloin Steak Frites
土曜日限定 “国産牛サーロインステーキフリット”

Appetizer Platter of the Day
本日の前菜プラッター

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

Japanese Beef Sirloin Steak with French Fries
国産牛サーロインステーキ フライドポテト添え
Please order your preferred amount of steak until 250g
250gまでお好みのグラムをご用意いたします

Dessert of the Day with Coffee or Tea
本日のデザートとコーヒー又は紅茶

¥4,180

Additional Order : ご一緒に如何でしょうか

Ripe Tomato Soup	¥660
完熟トマトのスープ	
Sautéed Mushroom	880
キノコのソテー	
Garlic Spinach	880
ホウレン草のガーリックソテー	
Daily Steamed Vegetables	880
本日の温製野菜	
Spaghetti with Sardines and Fennel	1,760
イワシとウイキョウのスパゲッティー	
Fruit Parfait	1,760
フルーツパフェ	

You can change Steak Flites to Fish dishes
ステーキフリットを魚料理に変更できます

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

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

Pumpkin and Cottage Cheese Salad with Honey Mustard Dressing	Ripe Tomato Soup
栗カボチャとカッテージチーズのサラダ ハニーマスタードドレッシング	完熟トマトのスープ

Choice of : お選び下さい

- 1) **Ground Meat Cutlet with Coleslaw Salad**
肉汁あふれるメンチカツ コールスローサラダと共に
- 2) **Hashed Beef with Rice**
ハヤシライス
- 3) **Spaghetti with Sardines and Fennel**
イワシとウイキョウのスパゲッティ
- 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 》

Ripe Tomato Soup	660
完熟トマトのスープ	
Daily Steamed Vegetables	550
本日の温製野菜	
Melon Panna Cotta	770
メロンパンナコッタ	

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 Cacciatore
“チキン カチャトーラ”
鶏肉とトマトの蒸し煮 猟師風

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

**Salmon Tartare and Salmon Rillettes
with Baby Leaves Salad**

秋鮭のタルタルとリエットのアンサンブル
ベビーリーフのサラダと共に

Ripe Tomato Soup

完熟トマトのスープ

Choice of: お選び下さい

**Sautéed Grunt Fish with Olive and Herb Sauce
Ribbon Shaped Zucchini**

イサキのソテー ハーブとオリーブのソース
ズッキーニのリボン添え

or 又は

**Sautéed Mikawa Pork with Sherry Vinegar Sauce
Fricassee of Mushroom and Potato**

三河ポークのソテー シェリービネガーソース
キノコとポテトのフリカッセ添え

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

"Jambon Persille"
Terrine of Pork Ham and Parsley with Dijon Mustard
“ジャンボン ペルシエ”
ハムとパセリのテリーヌ デイジョンマスタードを添えて

Sautéed Grunt Fish with Olive and Herb Sauce
Ribbon Shaped Zucchini
イサキのソテー ハーブとオリーブのソース
ズッキーニのリボン添え

Australian Beef Sirloin Steak with Balsamic Vinegar Sauce
Sautéed String Beans with Butter
オーストラリア産ビーフサーロインステーキ バルサミコビネガーソース
サーベル隠元のバターソテーと共に

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥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

**Salmon Tartare and Salmon Rillettes
with Baby Leaves Salad**

秋鮭のタルタルとリエットのアンサンブル
ベビーリーフのサラダと共に

Ripe Tomato Soup

完熟トマトのスープ

**Sautéed Grunt Fish with Olive and Herb Sauce
Ribbon Shaped Zucchini**

イサキのソテー ハーブとオリーブのソース
ズッキーニのリボン添え

**Sautéed Mikawa Pork with Sherry Vinegar Sauce
Fricassee of Mushroom and Potato**

三河ポークのソテー シェリービネガーソース
キノコとポテトのフリカッセ添え

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

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

"Jambon Persille" 3,300 2,200
Terrine of Pork Ham and Parsley with Dijon Mustard
“ジャンボン ペルシエ”
ハムとパセリのテリーヌ デイジョンマスタードを添えて

Salmon Tartare and Salmon Rillettes 3,300 2,200
with Baby Leaves Salad
秋鮭のタルタルとリエットのアンサンブル
ベビーリーフのサラダと共に

Seared Tuna and Scallop with Grain Mustard Sauce 3,300 2,200
Marinated Lotus Root
マグロと帆立の炙り 粒マスタードソース
新蓮根のマリネ添え

Eel and Edamame Wrapped in Pate Fillo 4,400 3,300
with Sansho Pepper Flavored White Wine Sauce
ウナギと枝豆のパートフィロ包み
山椒風味の白ワインソース

Soup

Ripe Tomato Soup 1,980 1,320
完熟トマトのスープ

"Sopa de Ajo" 1,980 1,320
Spanish Style Garlic Soup with Shrimp and Egg
“ソパ デ アホ”
小海老とニンニクの玉子とじスープ

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

Sautéed Squid and Zucchini with Lemon Butter Sauce ¥4,400 2,860
Fresh Caviar on Top

アオリイカとズッキーニのソテー レモンバターソース
キャビアと共に

Sautéed Grunt Fish with Olive and Herb Sauce 4,400 2,860
Ribbon Shaped Zucchini

イサキのソテー ハーブとオリーブのソース
ズッキーニのリボン添え

Roasted Grouper with Miso Sauce 5,500 3,300
Brazed Cabbage and Japanese Ginger

ハタのロースト 八丁味噌ソース
ミョウガと高原キャベツのブレゼ共に

Meat

Sautéed Mikawa Pork with Sherry Vinegar Sauce 4,400 2,860
Fricassee of Mushroom and Potato

三河ポークのソテー シェリービネガーソース
キノコとポテトのフリカッセ

Roasted Duck with Orange Bigarade Sauce 5,500 3,300
Roasted Endive

マグレ鴨のロースト オレンジ風味のビガラードソース
アンディーブのローストと共に

Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Madeira Sauce 7,480 5,170
Pumpkin Gratin

国産牛稀少部位カインミのグリル マデラソース
カボチャのグラタン

Miyazaki "Kirimine" Beef Tenderloin Steak 10,120 6,820
with 4 kinds of Sauce and Condiments

"Hachis Parmentier" - Shepherd's Pie

宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ

“アッシュェ パルマンティエ”～挽肉とマッシュポテトの重ね焼き

4種のディップソース (シャスールソース、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