

**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

**Classic Caesar Salad**

ロメインレタスとベーコンのシーザーサラダ

**Pumpkin Potage Soup**

栗カボチャのポタージュ

Choice of : お選び下さい

**1) Mikawa Pork Cutlet with Demi-grace Sauce**

三河ポークのカツレツ 特製デミグラスソース

**2) Dry Curry Rice with Fried Egg**

香り立つ ドライカレー フライドエッグ添え

**3) Spaghetti with Creamy Salmon and Mushrooms Sauce**

秋鮭とキノコのクリームソースのスパゲッティ

**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 》

<b>Pumpkin Potage Soup</b>	<b>660</b>
栗カボチャのポタージュ	
<b>Daily Steamed Vegetables</b>	<b>550</b>
本日の温製野菜	
<b>Shine Muscat Tarte</b>	<b>770</b>
シャインマスカットのタルト	

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

**"Scaloppini"**  
Sauteed Veal with Mushrooms and White Wine Sauce  
“スカロピーネ”  
仔牛ソテー きのこと白ワインのソース

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

**Sea Bream Carpaccio  
with Paprika and Caper Vinaigrette Sauce**

紅葉鯛のカルパッチョ

パプリカとケッパーのビネグレットソース

**Healthy Collagen Soup  
with Winter Melon and Taro Potato**

冬瓜と里芋のコラーゲンスープ

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried Salmon with Curry-flavored Balsamic Sauce  
Roasted Pumpkin**

秋鮭のソテー カレー風味のバルサミコソース

カボチャのロースト添え

or 又は

**Roasted Chicken Brest Meat with Green Mustard Sauce  
Rosemary-flavored Roasted Kitaakari Potato**

鶏胸肉のロースト グリーンマスタードソース

北あかりのロースト ローズマリー風味

**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

**Salmon and Mushroom Quiche  
with Baby Leaves Salad**

秋鮭とマッシュルームのキッシュ  
プチサラダ添え

**Steamed Golden Threadfin-bream with Saffron-flavored White Wine Sauce  
Braised Lotus Root**

イトヨリのスチーム サフラン風味の白ワインソース  
新蓮根のブレゼ

**Australian Beef Sirloin Steak with Dijon Mustard Sauce  
French Fries**

オーストラリア産 ビーフサーロインステーキ デイジョンマスタードソース  
ポムフリット添え

**Dessert of the Day**  
本日のデザート

**Coffee or Tea**  
コーヒー 又は 紅茶

**¥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

**Consomme Jelly Aspic with Lobster and Mussels**  
**Pickled Japanese Ginger**  
伊勢海老とムール貝のコンソメジュレ  
ミョウガのピクルス添え

**Meuniere of Conger Eel with Mushroom Duxelles Sauce**  
**Buttered Ginkgo**  
鱧のムニエル シャンピニオンデュクセルソース  
銀杏のバターソテーと共に

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak**  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Chestnuts Soufflé**  
宮崎県産 “霧峰牛”フィレミニョンステーキ  
栗のスフレと共に  
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)

**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

**Sea Bream Carpaccio  
with Paprika and Caper Vinaigrette Sauce**

紅葉鯛のカルパッチョ

パプリカとケッパーのビネグレットソース

**Healthy Collagen Soup  
with Winter Melon and Taro Potato**

冬瓜と里芋のコラーゲンスープ

**Pan-fried Salmon with Curry-flavored Balsamic Sauce  
Roasted Pumpkin**

秋鮭のソテー カレー風味のバルサミコソース

カボチャのロースト添え

**Roasted Chicken Breast Meat with Green Mustard Sauce  
Rosemary-flavored Roasted Kitaakari Potato**

鶏胸肉のロースト グリーンマスタードソース

北あかりのロースト ローズマリー風味

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

**Sea Bream Carpaccio** 3,300 2,200  
with Paprika and Caper Vinaigrette Sauce  
紅葉鯛のカルパッチョ  
パプリカとケッパーのビネグレットソース

**Salmon and Mushroom Quiche** 3,300 2,200  
with Baby Leaves Salad  
秋鮭とマッシュルームのキッシュ  
プティサラダ添え

**Consomme Jelly Aspic with Lobster and Mussels** 3,300 2,200  
**Pickled Japanese Ginger**  
伊勢海老とムール貝のコンソメジュレ  
ミョウガのピクルス添え

**Meuniere of Abalone and Shiitake Mushroom** 4,400 3,300  
with Browned Butter Sauce  
アワビと椎茸のムニエル  
アーモンドとケッパーの焦がしバターソース

**Soup**

**Pumpkin Potage Soup** 1,980 1,320  
栗カボチャのポタージュ

**Healthy Collagen Soup** 1,980 1,320  
with Winter Melon and Taro Potato  
冬瓜と里芋のコラーゲンスープ

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

<b>Pan-fried Salmon with Curry-flavored Balsamic Sauce Roasted Pumpkin</b> 秋鮭のソテー カレー風味のバルサミコソース カボチャのロースト添え	¥4,400	2,860
<b>Steamed Golden Threadfin-bream with Saffron-flavored White Wine Sauce, Braised Lotus Root</b> イトヨリのスチーム サフラン風味の白ワインソース 新蓮根のブレゼ	4,400	2,860
<b>Meuniere of Conger Eel with Mushroom Duxelles Sauce Buttered Ginkgo</b> 鱧のムニエル シャンピニオンデュクセルソース 銀杏のバターソテーと共に	5,500	3,300

**Meat**

<b>"Scaloppini"</b> Sautéed Veal with Mushrooms and White Wine Sauce "スカロピーネ" 仔牛ソテー きのこと白ワインのソース	4,400	2,860
<b>"Carre d'agneau"</b> Roasted Lamb Rack with Ratatouille and Dijon Mustard "カレ ダニョー" 仔羊背肉のローストとラタトゥイユ デイジョンマスタード添え	5,500	3,300
<b>Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Arima Japanese pepper Sauce Eggplant Gratin with Miso</b> 国産牛稀少部位"カキノミ"のグリル 有馬山椒ソース 秋茄子の味噌グラタン	7,480	5,170
<b>Miyazaki "Kirimine" Beef Tenderloin Steak with 4 kinds of Sauce and Condiments Chestnuts Soufflé</b> 宮崎県産 "霧峰牛"フィレ肉のステーキ 栗のスフレと共に 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)	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