

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

**Meuniere of Abalone and Shiitake Mushroom
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

**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

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak
with 4 kinds of Sauce and Condiments
Chestnuts Soufflé**
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)

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

Pumpkin Potage Soup	¥660
栗カボチャのポタージュ	
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 Special Vegetable Dish	880
本日の温製野菜	
Spaghetti with Creamy Salmon and Mushrooms Sauce	1,760
秋鮭とキノコのクリームソースのスパゲッティ	
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

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 》

Pumpkin Potage Soup	660
栗カボチャのポタージュ	
Daily Special Vegetable Dish	880
本日の温製野菜	
Shine Muscat Tarte	550
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

Shine Muscat Tarte
シャインマスカットのタルト

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

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

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	¥4,400	2,860
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	4,400	2,860
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	5,500	3,300

Meat

"Scaloppini" 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
"Carre d'agneau" 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
Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Arima Japanese pepper Sauce Eggplant Gratin with Miso 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
Miyazaki "Kirimine" Beef Tenderloin Steak with 4 kinds of Sauce and Condiments Chestnuts Soufflé 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