

**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

**Waldorf Salad with Aomori Apple**  
青森りんごのウォルドルフサラダ

**Mushroom Soup**  
マッシュルームのポタージュ

Choice of : お選び下さい

- 1) **Fried Prawn with Tartar Sauce**  
ジャンボ海老フライ 特製タルタルソース
- 2) **Sautéed Aomori Pork with Ginger Soy Sauce**  
青森県産豚ロースのポークジンジャー
- 3) **Spaghetti Carbonara with Pancetta**  
パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ
- 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>Mushroom Soup or Waldorf Salad</b>	<b>660</b>
マッシュルームのポタージュ 又は ウォルドルフサラダ	
<b>Additional Fried Prawn (1 piece)</b>	<b>880</b>
追加海老フライ(1本)	
<b>Strawberry Short Cake</b>	<b>550</b>
苺のショートケーキ	

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 Cordon Bleu"**  
Pan-fried Chicken Breast Meat Wrapped Around Ham and Cheese  
with Baby Leaves Salad

“チキンコルドンブルー”  
鶏むね肉のハムとチーズのはさみ揚げ ペティサラダと共に

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

**Stuffed Turnip with Snow Crab and Lily Bulb**

**Yuzu Flavored Vinaigrette Sauce**

ズワイ蟹とゆり根を詰めた蕪のファルシ

柚子風味のビネグレットソース

**Braised Radish and Leek in Consommé Soup**

**with Green Mustard Dip**

大根とポワローのコンソメ煮

グリーンマスタードディップを添えて

Choice of: お選び下さい

**Pan-fried Rockfish with Dried Tomato and Olive Sauce**

**Sautéed Japanese Mustard Spinach**

黒ソイのポワレ ドライトマトとオリーブのソース

小松菜のソテーと共に

or 又は

**Pork Tenderloin Minute Steak with Honey Lemon Sauce**

**Fricassee of Sweet Potato and Mushroom**

ポークフィレのミニッツステーキ ハニーレモンソース

サツマイモとキノコのフリカッセ

**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

**Smoked Salmon with Dill and Capers**  
スモークサーモン デイルとケッパーを添えて

**Pan-fried Rockfish with Dried Tomato and Olive Sauce**  
**Sautéed Japanese Mustard Spinach**  
黒ソイのポワレ ドライトマトとオリーブのソース  
小松菜のソテーと共に

**Australian Beef Sirloin Steak with Madeira Sauce**  
**Sautéed String Beans with Butter**  
オーストラリア産 サーロインステーキ マデラソース  
サーベルインゲンのバターソテー添え

**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 Filet Steak Lunch**  
銘柄牛フィレステーキランチ

**Marinated Scallops and Green Onions Rondel-style with Citrus Sauce**  
**Crown Daisy and Prosciutto Salad**

ホタテとポロ葱のマリネ ロンデル仕立て シトラスソース  
春菊と生ハムのサラダ添え

**Pan-fried John Dory with Sauce Américaine**  
**Sautéed Spinach with Butter**

的鯛のポワレ アメリケーヌソース  
ハウレン草のバターソテー

**Miyazaki Kirimine Beef Filet Mignon Steak**  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Braised Chicory**

宮崎県産 “霧峰牛”フィレミニョンステーキ  
アンディーブのブレゼ添え  
4種のディップソース  
(赤ワインソース、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

**Stuffed Turnip with Snow Crab and Lily Bulb  
Yuzu Flavored Vinaigrette Sauce**

ズワイ蟹とゆり根を詰めた蕪のファルシ  
柚子風味のビネグレットソース

**Braised Radish and Leek in Consommé Soup  
with Green Mustard Dip**

大根とポワローのコンソメ煮  
グリーンマスタードディップを添えて

**Pan-fried Rockfish with Dried Tomato and Olive Sauce  
Sautéed Japanese Mustard Spinach**

黒ソイのポワレ ドライトマトとオリーブのソース  
小松菜のソテーと共に

**Pork Tenderloin Minute Steak with Honey Lemon Sauce  
Fricassee of Sweet Potato and Mushroom**

ポークフィレのミニッツステーキ ハニーレモンソース  
サツマイモとキノコのフリカッセ

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

**Vegan Lunch**  
ヴィーガン ランチ

**Garden Green Salad**  
ガーデングリーンサラダ

**Spaghetti Ario Orio with Seasonal Vegetable**  
季節野菜のアーリオ オーリオ スパゲティ

**Assorted Seasonal Fruits**  
フルーツ盛り合わせ

**Coffee or Tea**  
コーヒー又は紅茶

**¥3,800**

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

**Gluten Free Lunch**  
グルテンフリー ランチ

**Garden Green Salad with Tomato and Seasonal Vegetables**  
**Sherry Vinegar Dressing**  
完熟トマトと季節野菜のガーデングリーンサラダ  
シェリービネガードレッシング

**Pan-fried Fish of the Day with White Wine Sauce**  
**Seasonal Vegetables**  
鮮魚のポワレ 白ワインソース  
季節の野菜添え

**Assorted Seasonal Fruits**  
フルーツ盛り合わせ

**Coffee or Tea**  
コーヒー又は紅茶

**¥3,800**

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



**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

**Smoked Salmon with Dill and Capers** 3,300 2,200  
スモークサーモン デイルとケッパーを添えて

**Stuffed Turnip with Snow Crab and Lily Bulb** 3,300 2,200  
**Yuzu Flavored Vinaigrette Sauce**  
ズワイ蟹とゆり根を詰めた蕪のファルシ  
柚子風味のビネグレットソース

**Marinated Scallops and Zucchini Rondel-style** 3,300 2,200  
**with Citrus Sauce, Crown Daisy and Prosciutto Salad**  
ホタテとズッキーニのマリネ ロンデル仕立て シトラスソース  
春菊と生ハムのサラダ添え

**Marinated Flatfish with Yuzu Flavored Vinaigrette Sauce** 4,400 3,300  
寒平目のマリネ 柚子風味のビネグレットソース  
フィヨルドルビーと共に

**Soup**

**Mushroom Soup** 1,980 1,320  
マッシュルームのポタージュ

**Soup de Poisson with Gurnard and Mussels** 2,420 1,760  
“スープドポワソン”  
ハウボウとムール貝を添えて

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 Rockfish with Dried Tomato and Olive Sauce** ¥4,400 2,860  
**Sautéed Japanese Mustard Spinach**  
黒ソイのポワレ ドライトマトとオリーブのソース  
小松菜のソテーと共に

**Pan-fried John Dory with Sauce Américaine** 4,400 2,860  
**Sautéed Spinach with Butter**  
的鯛のポワレ アメリケーヌソース  
ハウレン草のバターソテー

### Meat

**Pork Tenderloin Minute Steak with Honey Lemon Sauce** 4,400 2,860  
**Fricassee of Sweet Potato and Mushroom**  
ポークフィレのミニッツステーキ ハニーレモンソース  
サツマイモとキノコのフリカッセ

**Australian Beef Sirloin Steak with Madeira Sauce** 5,500 3,300  
**Sautéed String Beans with Butter**  
オーストラリア産 サーロインステーキ マデラソース  
サーベルインゲンのバターソテー添え

**Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Black Pepper Balsamic Sauce** 7,480 5,170  
**Roasted Winter Onions**  
国産牛稀少部位“カイノミ”のグリル 黒胡椒風味のバルサミコソース  
冬玉葱の岩塩包み焼き

**Miyazaki “Kirimine” Beef Tenderloin Steak** 10,120 6,820  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Braised Chicory**  
宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
アンディーブのブレゼ添え  
4種のディップソース（赤ワインソース、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