

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and  
For groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.

ソフトドリンクを1杯プレゼント  
4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

**Special Lunch Menu for New Year Season**  
新春プラン ランチメニュー

**Smoked Chicken and Kyona Leaves Salad  
with Sesame Dressing**

スモークチキンと京菜のサラダ  
胡麻ドレッシング

**Cauliflower Potage Soup**

カリフラワーのポタージュスープ

Choice of: お選び下さい

**Sautéed Pacific Cod with Clam Sauce**

**Braised Chinese Cabbage**

真鱈のソテー 濃厚クラムソース 白菜のブレイゼ

or 又は

**“Fricassée de Volaille”**

**Creamy Chicken Fricassee**

“フリカッセ ド ヴォライユ” 鶏肉のクリーム煮

**Dessert of the Day**

本日のデザート

**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

<b>Smoked Chicken and Kyona Leaves Salad with Sesame Dressing</b>	<b>Cauliflower Soup</b>
スモークチキンと京菜のサラダ 胡麻ドレッシング	カリフラワーのスープ

Choice of : お選び下さい

- 1) **Fried Chicken**  
with Chopped Aromatic Japanese Potherb Vinaigrette  
鶏もも肉の竜田揚げ 香味ソース
- 2) **Stewed Hamburger Steak with Demi-glace Sauce**  
洋食屋さんの煮込みハンバーグ 特製デミグラスソース
- 3) **Seafood Macaroni Gratin**  
シーフードマカロニグラタン
- 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 》

<b>Cauliflower Soup or Smoked Chicken Salad</b>	<b>660</b>
カリフラワーのスープ 又は スモークチキンのサラダ	
<b>Fried Chicken (Half Size)</b>	<b>880</b>
鶏の竜田揚げ(ハーフサイズ)	
<b>Apple Pie with Vanilla Ice Cream</b>	<b>550</b>
アップルパイ バニラアイスクリーム添え	

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

**“Fricassée de Volaille”**  
**Creamy Chicken Fricassee**  
“フリカッセ ド ヴォライユ” 鶏肉のクリーム煮

or 又は

**Fish of the Day**  
本日の魚料理

**Apple Pie with Vanilla Ice Cream**  
アップルパイ バニラアイスクリーム添え

**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

**Marinated Tasmanian Salmon  
with Mustard Canola Flower**

タスマニアサーモンのマリネ  
菜の花のマスタード風味

**Cauliflower Soup**

カリフラワーのスープ

Choice of: お選び下さい

**Sautéed Pacific Cod with Clam Sauce**

**Braised Chinese Cabbage**

真鱈のソテー 濃厚クラムソース 白菜のブレゼ

or 又は

**Pan-fried Noto Pork Tenderloin with Grain Mustard Sauce**

**Sautéed Winter Mushrooms**

能登ポークフィレのソテー 粒マスタードソース  
ウィンターマッシュルームのソテーと共に

**Dessert of the Day**

本日のデザート

**Coffee or Tea**

コーヒー 又は 紅茶

**¥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

**Terrine of Chicken and Sautéed Onion  
with Salsa Romesco**

チキンと餡色玉ねぎのテリーヌ  
サルサ ロメスコ添え

**Bouillabaisse with Red Bream  
Clams and Braised Japanese Radish**

金目鯛とハマグリของブイヤベース 大根のブレゼ添え

**Australian Beef Sirloin Steak with Black Pepper Sauce  
Fried Potatoes**

オーストラリア産 ビーフサーロインステーキ 黒胡椒ソース  
ポテトフライ添え

**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

**Fried Toyama White Shrimp with Winter Vegetable Salad**  
富山県産白海老のフリット 冬野菜のサラダと共に

**Onion Gratin Soup with Sautéed Foie-gras**  
オニオングラタンスープ  
フォアグラのソテー添え

**Miyazaki Kirimine Beef Filet Mignon Steak  
with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Fried Yellow Carrot**  
宮崎県産 “霧峰牛”フィレミニョンステーキ  
金美人参のフリット添え  
4種のディップソース  
(トリュフのソース、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

**Marinated Tasmanian Salmon  
with Mustard Canola Flower**

タスマニアサーモンのマリネ  
菜の花のマスタード風味

**Cauliflower Soup**

カリフラワーのスープ

**Sautéed Pacific Cod with Clam Sauce  
Braised Chinese Cabbage**

真鱈のソテー 濃厚クラムソース 白菜のブレイゼ

**Pan-fried Noto Pork Tenderloin with Grain Mustard Sauce  
Sautéed Winter Mushrooms**

能登ポークフィレのソテー 粒マスタードソース  
ウインターマッシュルームのソテーと共に

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

**Terrine of Chicken and Sautéed Onion with Salsa Romesco** 3,300 2,200  
チキンと餡色玉ねぎのテリーヌ  
サルサ ロメスコ添え

**Fried Toyama White Shrimp with Winter Vegetable Salad** 3,300 2,200  
富山県産 白海老のフリット 冬野菜のサラダと共に

**Marinated Tasmanian Salmon with Mustard Canola Flower** 3,300 2,200  
タスマニアサーモンのマリネ 菜の花のマスタード風味

**Grilled Shrimp and Scallops Wrapped in Flour Sheet  
With Mixed Baby Leaves Salad** 4,400 3,300  
ボタン海老と帆立のパートブリック包み焼き  
ミックスベビーリーフのサラダと共に

**Soup**

**Cauliflower Soup with Crispy Bacon** 1,980 1,320  
カリフラワーのポタージュスープ  
クリスピーベーコンのアクセント

**Onion Gratin Soup with Sautéed Foie-gras** 2,640  
オニオングラタンスープ  
フォアグラのソテー添え

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

**Meunière of Cod Milt** ¥3,960 2,640  
**with Sautéed Spinach and Lily Bulb**

鱈白子のムニエル  
ほうれん草とゆり根のソテー

**Sautéed Pacific Cod with Clam Sauce** 4,400 2,860  
**Braised Chinese Cabbage**

真鱈のソテー 濃厚クラムソース 白菜のブレゼ

**Bouillabaisse with Red Bream** 4,400 2,860  
**Clams and Braised Japanese Radish**

金目鯛とハマグリของブイヤベース 大根のブレゼ添え

**Meat**

**“Fricassée de Volaille”** 4,400 2,860  
**Creamy Chicken Fricassee**

“フリカッセ ド ヴォライユ” 鶏肉のクリーム煮

**Pan-fried Noto Pork Tenderloin with Grain Mustard Sauce** 4,400 2,860

能登ポークフィレのソテー 粒マスタードソース  
ウインターマッシュルームのソテーと共に

**Australian Beef Sirloin Steak with Madera Sauce** 5,500 3,300  
**Mustard Flavored Mashed Potatoes**

オーストラリア産 ビーフサーロインステーキ マデラソース  
マスタード風味のマッシュポテト添え

**Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Black Pepper Sauce** 7,480 5,170  
**Taro Potato and Bacon Galette with Parmigiano Reggiano**

国産牛稀少部位“カインミ”のグリル 黒胡椒ソース  
パルメザンチーズ風味の里芋とベーコンのガレット

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

**Fried Yellow Carrot**  
宮崎県産 “霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
4種のディップソース (トリュフソース、おろしぼん酢、山葵、藻塩)  
金美人参のフリット添え

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