

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

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

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

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

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

Amuse-bouche
季節のアミューズ

**Grilled Shrimp and Scallops Wrapped in Flour Sheet
with Mixed Baby Leaves Salad**
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

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 Tenderloin Steak
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
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ティフール

¥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

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

Smoked Chicken and Kyona Leaves Salad with Sesame Dressing	Cauliflower Soup
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 》

Cauliflower Soup or Smoked Chicken Salad	660
カリフラワーのスープ 又は スモークチキンのサラダ	
Fried Chicken (Half Size)	880
鶏の竜田揚げ(ハーフサイズ)	
Apple Pie with Vanilla Ice Cream	550
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**

金目鯛とハマグリの子イベース 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 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	¥3,960	2,640
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	4,400	2,860
Bouillabaisse with Red Bream Clams and Braised Japanese Radish 金目鯛とハマグリの子イベース 大根のブレゼ添え	4,400	2,860

Meat

“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	4,400	2,860
Pan-fried Noto Pork Tenderloin with Grain Mustard Sauce 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	4,400	2,860
Australian Beef Sirloin Steak with Madera Sauce 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	5,500	3,300
Grilled Japanese Beef “Kainomi” with Black Pepper Sauce 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	7,480	5,170
Miyazaki “Kirimine” Beef Tenderloin Steak 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	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