

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

**Cajun Shrimp and Canola Flower Salad  
with Dijon Mustard Dressing**

ケイジャンシュリンプと菜の花のサラダ  
ディジョンマスタードドレッシング

**Minestrone Soup**

野菜たっぷりのミネストローネスープ

Choice of: お選び下さい

**Fish of the Day**

本日の魚料理

or 又は

**“Pork Piccata”**

**Sautéed Pork with Grated Cheese and Beaten Egg  
with Tomato Sauce and Steamed Potatoes**

ポークピカタ トマトソース スチームポテト添え

**Dessert of the Day**

本日のデザート

**Coffee or Tea**

コーヒー 又は 紅茶

**¥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

**Flounder and Scallop Tartare**  
**with Hosta Plant and Mizuna Leaves Salad**  
寒平目と帆立貝のタルタル ウルイと水菜のサラダ添え

**New England Clam Chowder**  
ニューイングランド風クラムチャウダー

**Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin Steak**  
**with 4 kinds of Sauce and Condiments**  
**Sweet Potato Gratin**  
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ  
さつまいものグラタン添え  
4種のディップソース  
(モリーユ茸入りマデラソース、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

**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

**Cajun Shrimp and Canola Flower Salad  
with Dijon Mustard Dressing**

ケイジャンシュリンプと菜の花のサラダ  
ディジョンマスタードドレッシング

**Minestrone Soup**

野菜たっぷりのミネストローネスープ

Choice of : お選び下さい

**1) Crab-cream Croquette with Aurora Sauce**

カニクリームコロッケ オーロラソース

**2) Pork Cutlet Rice with Demi-glace Sauce**

ポークデミカツライス

**3) Spaghetti Meat Sauce made by Noto Pork**

能登ポークのスパゲティ ミートソース

**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>Minestrone Soup or Cajun Shrimp Salad</b>	<b>660</b>
ミネストローネスープ 又は ケイジャンシュリンプのサラダ	
<b>Crab-cream Croquette with Aurora Sauce (One Piece)</b>	<b>660</b>
カニクリームコロッケ オーロラソース(1個)	
<b>Chocolate Mousse</b>	<b>550</b>
チョコレートのムース	

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

“Pork Piccata”  
Sautéed Pork with Grated Cheese and Beaten Egg  
with Tomato Sauce and Steamed Potatoes  
ポークピカタ トマトソース スチームポテト添え

or 又は

**Fish of the Day**  
本日の魚料理

**Chocolate Mousse**  
チョコレートのムース

**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

**Chef's Lunch**  
シェフズランチ

**Pâté de Campagne**  
**with Lentil Salad and Consommé Jelly**  
パテ ド カンパーニュ  
レンズ豆のサラダとコンソメゼリー添え

**New England Clam Chowder**  
ニューイングランド風クラムチャウダー

**Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce**  
**Sautéed Green Asparagus**  
オーストラリア産ビーフサーロインステーキ エシャロットソース  
グリーンアスパラガスのバターソテー

**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

**Flounder and Scallop Tartare**

with Hosta Plant and Mizuna Leaves Salad

寒平目と帆立貝のタルタル ウルイと水菜のサラダ添え

**Minestrone Soup**

野菜たっぷりのミネストローネスープ

**Fish of the Day**

本日の魚料理

**“Pork Piccata”**

Sautéed Pork with Grated Cheese and Beaten Egg

with Tomato Sauce and Steamed Potatoes

ポークピカタ トマトソース スチームポテト添え

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 クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
Pâté de Campagne with Lentil Salad and Consommé Jelly パテ ド カンパーニュ レンズ豆のサラダとコンソメゼリー添え	3,300	2,200
Flounder and Scallop Tartare with Hosta Plant and Mizuna Leaves Salad 寒平目と帆立貝のタルタル ウルイと水菜のサラダ添え	4,400	2,860

Soup

Minestrone Soup 野菜たっぷりのミネストローネスープ	1,980	1,320
New England Clam Chowder ニューイングランド風クラムチャウダー	2,420	1,760

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

Fish of the Day ¥4,400 3,300  
本日の魚料理

Roasted Lobster with Sauce Américaine 4,400 3,300  
Sautéed Green Asparagus  
オマール海老のロースト アメリケーンソース グリーンアスパラガスのソテーと共に

Meat

“Pork Piccata” 4,400 2,860  
Sautéed Pork with Grated Cheese and Beaten Egg  
with Tomato Sauce and Steamed Potatoes  
ポークピカタ トマトソース スティームポテト添え

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce 5,500 3,300  
Sautéed Green Asparagus  
オーストラリア産ビーフサーロインステーキ エシャロットソース  
グリーンアスパラガスのバターソテー

Miyazaki “Kirimine” Beef Tenderloin Steak 10,120 6,820  
Sweet Potato Gratin (120g) (70g)  
with 4 kinds of Sauce and Condiments  
宮崎県産“霧峰牛”フィレ肉のステーキ さつまいものグラタン添え  
4種のディップソース (モリユ茸入りマデラソース、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