

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

**Olives and Edible Wild Plants Salad
with Green Mustard Dressing**
オリーブとウルイのグリーンサラダ
グリーンマスタードドレッシング

Spring Onion Potage Soup
新玉葱のポタージュスープ

Choice of : お選び下さい

- 1) **Choshu Chicken Cutlet with Coleslaw Salad**
長州鶏のカツレツ 春キャベツのコールスローと共に
- 2) **Rice Omelet with Hashed Beef Sauce**
オムハヤシライス
- 3) **Spaghetti with Stewed Octopus and Canola Flower**
真タコのラグーと菜の花のスパゲッティ
- 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 》

Spring Onion Potage Soup 新玉葱のポタージュスープ	660
Spaghetti with Stewed Octopus (Half Size) 真タコのラグーと菜の花のスパゲッティ (ハーフサイズ)	880
Unbaked Cheese Cake レアチーズケーキ	550

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

" Saltimbocca alla Romana "
Pan-fried Veal with Prosciutto and Sage
"サルティンボッカ アッラ ロマーナ"
セージの香る仔牛のソテー 生ハムと共に

or 又は

Fish of the Day
本日の魚料理

Unbaked Cheese Cake
レアチーズケーキ

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

Ehime Sea Bream Carpaccio
with Paprika and Capers Vinaigrette Sauce
Watercress Salad

愛媛県産桜鯛のカルパッチョ
パプリカとケッパーのビネグレットソース
クレソンサラダを添えて

Rockfish and Mussel Acqua Pazza
with Semi-dried Tomatoes

メバルとムール貝のアクアパッツァ
セミドライトマトと共に

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce
Steamed Seasonal Vegetables

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
温野菜を添え

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

**Ehime Sea Bream Carpaccio
with Paprika and Capers Vinaigrette Sauce
Watercress Salad**

愛媛県産桜鯛のカルパッチョ
パプリカとケッパーのビネグレットソース
クレソンサラダを添えて

Spring Onion Potage Soup

新玉葱のポタージュスープ

**Rockfish and Mussel Acqua Pazza
with Semi-dried Tomatoes**

メバルとムール貝のアクアパッツァ
セミドライトマトと共に

**Sautéed Pork Loin with Grain Mustard Sauce
Sautéed Thyme Flavored Spring Cabbage**

“ふれ愛・媛ポーク”のソテー 粒マスタードソース
春キャベツのソテー タイム風味

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

Ehime Sea Bream Carpaccio 3,300 2,200
with Paprika and Capers Vinaigrette Sauce, Watercress Salad
愛媛県産桜鯛のカルパッチョ パプリカとケッパーのビネグレットソース
クレソンサラダを添えて

Marinated Scallops and Red Snapper 4,400 2,860
with Setouchi Lemon Flavored Sauce, Mixed Leaves Salad
金目鯛と帆立のマリネ 瀬戸内レモンの香り
ミックスリーフを添えて

Terrine of Foie Gras with Kiyomi Orange Marmalade and Brioche 4,400 2,860
フォアグラのテリーヌ
清見オレンジのマーマレードとブリオッシュを添えて

Soup

Spring Onion Potage Soup 1,980 1,320
新玉葱のポタージュスープ

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

		Half Portion ハーフサイズ
Seafood		
Steamed Squid and Clams with White Wine	¥4,400	2,860
Braised Bamboo Shoots		
アオリイカとハマグリ <small>の白ワイン蒸し</small> 筍 <small>のブレゼ</small> と共に		
Rockfish and Mussel Acqua Pazza	4,400	2,860
with Semi-dried Tomatoes		
メバルとムール貝 <small>のアクアパッツァ</small> セミドライトマトと共に		
Roasted Grouper with Anchovy Cream Sauce	4,400	3,300
Petit Tomato Frites		
ハタ <small>のロースト</small> アンチョビ <small>クリームソース</small> プチトマト <small>のフリット</small>		
Meat		
Sautéed Pork Loin with Grain Mustard Sauce	4,400	2,860
Sautéed Thyme Flavored Spring Cabbage		
"ふれ愛・媛ポーク"のソテー 粒マスタードソース 春キャベツのソテー タイム風味		
" Saltimbocca alla Romana "	4,400	2,860
Pan-fried Veal with Prosciutto and Sage		
"サルティンボッカ アッラ ロマーナ" セージの香る仔牛のソテー 生ハムと共に		
" Langue de Boeuf Braiser "	4,400	2,860
Braised Beef Tongue with Nutmeg Flavored Mashed Potato		
"ラング ド ブッフ ブレゼ" 牛タンシチュー ナツメグ風味のマッシュポテトを添えて		
Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce	5,500	3,300
Steamed Seasonal Vegetables		
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 温野菜を添えて		
Grilled Japanese Beef " Kainomi " with Olive and Red Wine Sauce	7,480	5,170
Roasted Sweet Potato		
国産牛稀少部位"カインミ"のグリル オリーブと赤ワインのソース 鳴門金時のロースト		
Miyazaki " Kirimine " Beef Tenderloin Steak	10,120	6,820
Sautéed Spring Onion with 4 kinds of Sauce and Condiments	(120g)	(70g)
宮崎県産"霧峰牛"フィレ肉のステーキ 淡路玉葱の岩塩包み焼き 4種のディップソース (マデラソース、おろしぽん酢、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