Menu for August 2022 (from August 6 until August 27)
Continental Dining

ARK HILLS CLUB

Dinner with a complimentary Sparking wine and
for groups of four people or more, a Dinner for one person will be free.
スパークリングワイン1杯と4名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

Special Menu for Cooling Summer Dinner
夏の集いディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Terrine de Poisson with Aurora Sauce
テリーヌ・ド・ポワソン　オーロラソース

Vichyssoise
ヴィシソワーズ

Sautéed Grouper with Horseradish Cream Sauce
Sautéed Malabar Spinach
ハタのポワレ　レフォールクリームソース
ツルムラサキのソテーと共に

or 又は

Pork Cutlet alla Milanese with Checca Sauce
Sautéed String Beans with Butter
ミラノ風ポークカツレツ　ケッカソース
サーベルインゲンのバターソテーと共に

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

¥7,800

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ことがございます

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

ARK HILLS CLUB

Saturdays Only Chef's Recommendation
土曜日限定　シェフおすすめ

Amuse-bouche
アミューズ

Sea Eel Fritters with Ratatouille
江戸前アナゴのフリット
5種の野菜のラタトゥイユと共に

Grilled Today's Fish and Langoustines
with Dry Vermouth Sauce and Green Asparagus
本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル
ドライベルモットソース　グリーンアスパラガスを添えて

Australian Beef Sirloin Steak with Sherry Vinegar Sauce
Potato Galette
オーストラリア産ビーフサーロインステーキ
シェリーヴィネガーソース
じゃがいものガレット添え

Dessert of the Day
本日のデザート

Petit Fours
プティフール

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥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ことがございます

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

ARK HILLS CLUB

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Sea Eel Fritters with Ratatouille
江戸前アナゴのフリット
5種の野菜のラタトゥイユと共に

Risotto with Clams as *Tokyo Fukagawa Meshi* Style
and Abalone Meuniere
東京深川めし風リゾットとアワビのムニエル

Grilled Today's Fish and Langoustines
with Dry Vermouth Sauce and Green Asparagus
本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル
ドライベルモットソース グリーンアスパラガスを添えて

Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Summer Truffles Port Wine Sauce
Sautéed String Beans with Butter
国産牛希少部位"カイノミ"のグリル サマートリュフ添えポルトルージュソース
サーベルいんげんのバターソテー

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

¥13,200

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ことがございます

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 for August 2022 (from August 6 until August 27)
Continental Dining

ARK HILLS CLUB

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Prawns and Zucchini Salad
with New Ginger and *Myoga* Relish
才巻海老とズッキーニのサラダ仕立て
新生姜と茗荷のレリッシュと共に

Risotto with Clams as *Tokyo Fukagawa Meshi* Style
and Abalone Meuniere
東京深川めし風リゾットとアワビのムニエル

Sautéed Grouper with Horseradish Cream Sauce
Sautéed Malabar Spinach
ハタのポワレ　レフォールクリームソース
つるむらさきのソテーと共に

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

¥9,900

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ことがございます

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

ARK HILLS CLUB

Authentic Dinner
オーセンティックディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Terrine de Poisson with Aurora Sauce
テリーヌ・ド・ポワソン　オーロラソース

Vichyssoise
ヴィシソワーズ

Pork Cutlet alla Milanese with Checca Sauce
Sautéed String Beans with Butter
ミラノ風ポークカツレツ　ケッカソース
サーベルいんげんのバターソテーと共に

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

¥6,600

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ことがございます

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

ARK HILLS CLUB

Vegan Dinner
ヴィーガン ディナー

Garden Green Salad with Tomato and Seasonal Vegetables
完熟トマトと季節野菜のガーデングリーンサラダ

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコソース

Spaghetti Genovese with Mushroom and Olive
木ノ子とオリーブのジェノバ風スパゲティ

Assorted Seasonal Fruits
フルーツの盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥6,600

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ことがございます

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

ARK HILLS CLUB

Gluten Free Dinner
グルテンフリーディナー

Garden Green Salad with Tomato and Seasonal Vegetables
スモークサーモンと完熟トマトのガーデンサラダ

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコソース

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

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

Assorted Seasonal Fruits
フルーツの盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥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ことがございます

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 for August 2022 (from August 6 until August 27)
Continental Dining

ARK HILLS CLUB

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
Terrine de Poisson with Aurora Sauce テリーヌ・ド・ポワソン　オーロラソース	3,300	2,200
Prawns and Zucchini Salad with New Ginger and *Myoga* Relish 才巻海老とズッキーニのサラダ仕立て 新生姜と茗荷のレリッシュと共に	3,300	2,200
Sea Eel Fritters with Ratatouille 江戸前アナゴのフリット 5種の野菜のラタトゥイユと共に	4,400	3,300

Soup, Risotto

Vichyssoise ヴィシソワーズ	1,980	1,320
Risotto with Clams as *Tokyo Fukagawa Meshi* Style and Abalone Meuniere 東京深川めし風リゾットとアワビのムニエル	3,300	2,200

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ことがございます

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 for August 2022 (from August 6 until August 27)
Continental Dining

ARK HILLS CLUB

A la Carte

Seafood

		Half Portion ハーフサイズ
Grilled Swordfish with Chilled Oregano-Tomato Sauce Corn Galette カジキマグロのグリル　オレガノとトマトの冷製ソース とうもろこしのガレット	¥4,400	¥3,300
Sautéed Grouper with Horseradish Cream Sauce Sautéed Malabar Spinach ハタのポワレ　レフォールクリームソース つるむらさきのソテーと共に	4,400	3,300
Grilled Today's Fish and Langoustines with Dry Vermouth Sauce and Green Asparagus 本日の鮮魚と鬼手長海老のグリル ドライベルモットソース　グリーンアスパラガスを添えて	4,400	3,300

Meat

Pork Cutlet alla Milanese with Checca Sauce Sautéed String Beans with Butter ミラノ風ポークカツレツ　ケッカソース サーベルいんげんのバターソテーと共に	4,400	
Australian Beef Sirloin Steak with Basil Fond de Veau Sauce Roasted Zucchini with Parmesan Cheese オーストラリア産ビーフサーロインステーキ　バジル風味のフォン・ド・ヴォーソース ズッキーニのパルメザンチーズ焼き	5,500	3,300
Grilled Japanese Beef "*Kainomi*" with Summer Truffles Port Wine Sauce, Sautéed String Beans with Butter 国産牛希少部位"カイノミ"のグリル　サマートリュフ添えポルトルージュソース サーベルいんげんのバターソテー	7,480	5,170
Miyazaki "Kirimine" Beef Tenderloin Steak with 4 kinds of Sauce and Condiments Potato Galette 宮崎県産"霧峰牛"フィレ肉のステーキ じゃがいものガレット添え 4種のディップソース (シェリービネガーソース、おろしぽん酢、山葵、藻塩)	(120g) 10,120	(70g) 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ことがございます

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