

Lunch with a complimentary 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1杯と、4名様以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

**Special Menu for Cooling Summer Lunch**  
夏の集いランチ

**Garden Green Salad with Sherry Vinegar Dressing**  
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

**Vichyssoise**  
ヴィシソワーズ

Choice of: お選び下さい

**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

Or 又は

**Sautéed Chicken with Balsamic Vinegar Sauce**  
**Pumpkin Fondant**

チキンソテー バルサミコビネガーソース  
カボチャのフォンダンを添えて

**Pudding a la Mode**  
プリン ア ラ モード

**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

Winter Melon and Italian Salami Salad      Vichyssoise  
with Semi-dried Tomato Dressing  
冬瓜とイタリアンサラミのサラダ      ヴィシソワーズ  
セミドライトマトのドレッシング

Choice of : お選び下さい

1) Beef Curry with Summer Vegetables

ビーフカレー

2) Omelets Stuffed with Fried Rice

オムライス

3) Spaghetti Napolitana

ナポリタンスパゲッティ

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 》

Vichyssoise	660
ヴィシソワーズ	
Spaghetti Napolitana (Half Size)	880
ナポリタンスパゲッティ (ハーフサイズ)	
Pudding a la Mode	550
プリン ア ラ モード	

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

**Fish of the Day**  
本日の魚料理

or 又は

**"Scaloppini"**  
Sautéed Veal with Mushrooms and White Wine Sauce  
“スカロピーネ”  
仔牛ソテー マッシュルームと白ワインのソース

**Pudding a la Mode**  
プリン ア ラ モード

**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、塩分の使用を抑えたメニュー

**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

**Vichyssoise**  
ヴィシソワーズ

Choice of: お選び下さい

**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

or 又は

**Sautéed Chicken with Balsamic Vinegar Sauce  
Pumpkin Fondant**

チキンソテー バルサミコビネガーソース  
かぼちやのフォンダンを添えて

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

**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

**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

**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

**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

**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

**Miyazaki “Kirimine” Beef Filet Mignon Steak  
with 4 kinds of Sauce and Condiments  
Potato Galette**

宮崎県“霧峰牛”フィレミニョンステーキ  
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

**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

**Vichyssoise**

ヴィシソワーズ

**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

**Sautéed Chicken with Balsamic Vinegar Sauce**

**Pumpkin Fondant**

チキンソテー バルサミコビネガーソース

かぼちゃのフォンダンを添えて

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 Vegetables**  
季節野菜のガーリックオイルスパゲティ

**Assorted Seasonal Fruits**  
フルーツの盛り合わせ

**Coffee or Tea**  
コーヒー又は紅茶

**¥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



**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**

フルーツの盛り合わせ

**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

**A la Carte**

**Appetizer**

Half Portion  
ハーフサイズ

<b>Classic Caesar Salad</b> クラシックシーザーサラダ	¥1,980	¥1,320
<b>Terrine de Poisson with Aurora Sauce</b> テリーヌ・ド・ポワソン オーロラソース	3,300	2,200
<b>Prawns and Zucchini Salad with New Ginger and Myoga Relish</b> 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
<b>Sea Eel Fritters with Ratatouille</b> 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
<b>Soup, Risotto</b>		
<b>Vichyssoise</b> ヴィシソワーズ	1,980	1,320
<b>Risotto with Clams as Tokyo Fukagawa Meshi Style and Abalone Meuniere</b> 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

**Grilled Swordfish with Chilled Oregano-Tomato Sauce** ¥4,400 ¥3,300

**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

**Sautéed Grouper with Horseradish Cream Sauce** 4,400 3,300

**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

**Grilled Today's Fish and Langoustines** 4,400 3,300

**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

**Meat**

**Pork Cutlet alla Milanese with Checca Sauce** 4,400

**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

**Australian Beef Sirloin Steak with Basil Fond de Veau Sauce** 5,500 3,300

**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

**Grilled Japanese Beef "Kainomi"** 7,480 5,170

**with Summer Truffles Port Wine Sauce, Sautéed String Beans with Butter**

国産牛希少部位“カインミ”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

**Miyazaki "Kirimine" Beef Tenderloin Steak** (120g) (70g)

**with 4 kinds of Sauce and Condiments** 10,120 6,820

**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