

Hills Lunch
ヒルズランチ

Choice of : お選び下さい

Prosciutto Salad with Balsamic Sauce
Walnut, Tomatoes, Caper Berries, Watercress
生ハムサラダ バルサミソース
胡桃 トマト ケーパーベリー クレソン

Chilled Pumpkin Soup
南瓜の冷製スープ

Choice of : お選び下さい

- 1) **Stewed Daily Fish, Bouillabaisse Style**
本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て
- 2) **Beef Stroganoff with Butter Rice**
ビーフストロガノフ バターライス
- 3) **Today's Pasta**
本日のパスタ料理
- 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
コーヒー

¥1,980

《 Add Cuisine : 追加メニュー 》

Chilled Pumpkin Soup	660
南瓜の冷製スープ	
Today's Pasta (Half Size)	880
本日のパスタ料理 (ハーフサイズ)	

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

Niçoise Salad, Shallot Dressing
Shrimp, Olives, Tuna, Potato, Anchovy, Boiled Egg, Green Bean, Tomato
ニース風サラダ エシャロットドレッシング
シュリンプ オリーブ ツナ ポテト ボイルエッグ アンチョビ インゲン トマト

Soup of the Day
本日のスープ

Choice of : お選び下さい
Sautéed Today's Fish
Eggplant Tartar, Dry Tomato, Boiled Whitebait and Broccoli Condiments
本日の鮮魚のソテー
秋茄子のタルタル ドライトマト 釜揚げシラスとブロッコリーのコンディマン

Or 又は

Grilled Chicken with Dukkah Spice Lemon Sauce
Seasonal Vegetables
グリルチキン デュカスパイスとレモンのソース
季節の温野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥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

Niçoise Salad, Shallot Dressing
Shrimp, Olives, Tuna, Potato, Anchovy, Boiled Egg, Green Bean, Tomato
ニース風サラダ エシャロットドレッシング
シュリンプ オリーブ ツナ ポテト ボイルエッグ アンチョビ インゲン トマト

Soup of the Day
本日のスープ

Sautéed Today's Fish
Eggplant Tartar, Dry Tomato, Boiled Whitebait and Broccoli Condiments
本日の鮮魚のソテー
秋茄子のタルタル ドライトマト 釜揚げシラスとブロッコリーのコンディマン

Australian Beef Steak with Japanese Style Sauce
Onion Potato and Seasonal Vegetables
オーストラリア産ビーフステーキ 和風ソース
オニオンポテトと旬の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥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

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

**Sakura Shrimp and Gruyere Cheese Quiche
with Mixed Salad**

桜海老とグリエールチーズのキッシュ
ミックスサラダ添え

Soup of the Day

本日のスープ

Sautéed Today's Fish

Eggplant Tartar, Dry Tomato, Boiled Whitebait and Broccoli Condiments

本日の鮮魚のソテー

秋茄子のタルタル ドライトマト 釜揚げシラスとブロッコリーのコンディマン

**Grilled Chicken with Dukkah Spice Lemon Sauce
Seasonal Vegetables**

グリルチキン デュカスパイスとレモンのソース
季節の温野菜

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee

コーヒー

¥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

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

Amuse-bouche
アミューズ

Shrimp, Tuna and Scallop Cocktail
with Avocado Mousse, Chicory and Vinegar Jelly
海老 鮪 帆立貝のカクテル
アボカドムース アンディーブと三杯酢ジュレ

Mushroom Cream Soup with Foamed Milk
マッシュルームのクリームスープ
ミルクフォーム

Sautéed Today's Fish
with Vanilla-flavored Americaine Sauce
本日の鮮魚のソテー
バニラ風味のアメリケーヌソース

Japanese Beef Sirloin Steak with French Wine "Cahors" Sauce
Seasonal Vegetables
国産牛サーロインステーキ フランス産赤ワイン“カオール”のソース
季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥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

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
Niçoise Salad, Shallot Dressing ニース風サラダ エシャロットドレッシング	1,980	1,320
Sakura Shrimp and Gruyere Cheese Quiche with Mixed Salad 桜海老とグリエールチーズのキッシュ ミックスサラダ添え	1,980	
Shrimp, Tuna, and Scallop Cocktail with Avocado Mousse, Chicory and Vinegar Jelly 海老 鮪 帆立貝のカクテル アボカドムース アンディーブと三杯酢ジュレ	2,200	
Marinated Salmon with Caviar, Fromage Blanc and Green Mustard サーモンマリネの瞬間スモーク キャビア フロマージュブランとグリーンマスタード	3,300	
Assorted Appetizers “オードブル ヴァリエ” 前菜盛り合わせ	4,400	
Soup		
Soup of the Day 本日のスープ	1,100	
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,320	
Consommé Cream Royale with Porcini Mushroom ポルチーニ茸のコンソメクリームロワイヤル	1,980	

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

Sautéed Today's Fish ¥3,300 ¥2,200

Eggplant Tartar, Dry Tomato, Boiled Whitebait and Broccoli Condiments

本日の鮮魚のソテー

秋茄子のタルタル ドライトマト 釜揚げシラスとブロッコリーのコンディマン

Sautéed Today's Fish and Scallop 4,400 3,300
with Vanilla-flavored Americaine Sauce

本日の鮮魚と帆立貝のソテー

バニラ風味のアメリケーヌソース

Meat

Pork Confit Viennoise with Madeira Sauce 4,400 3,300

Truffle Mashed Potato and Seasonal Vegetables

ポークコンフィのヴィエノワーズ マデラソース

トリュフポテトと季節の野菜

Australian Beef Steak with Japanese Style Sauce 4,400 3,300
Onion Potato and Seasonal Vegetables

オーストラリア産ビーフステーキ 和風ソース

オニオンポテトと旬の野菜

Japanese Beef Sirloin Steak with French Wine "Cahors" Sauce 7,700 5,500

Eggplant Tartar and Seasonal Vegetables

国産牛サーロインステーキ フランス産赤ワイン“カオール”のソース

秋茄子のタルタルと季節の野菜

Quail and Mushroom Ballotine 7,700 5,500

with Raspberry Vinegar and Honey Sauce

Eggplant Tartar and Seasonal Vegetables

鶉と茸のバロティエヌ ラズベリービネガーと蜂蜜のソース

秋茄子のタルタルと季節の野菜

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