

New Year Chef's Recommendation
年始限定 シェフおすすめ

Amuse-bouche
アミューズ

Red Snapper Carpaccio
Fresh Herbs, Wasabi and White Soy Sauce
金目鯛の炙り
フレッシュハーブ 山葵 白醤油のソース

Sautéed Fish of the Day
Chartreuse Liqueur Flavored Grenoble Sauce
本日の鮮魚のソテー
シャルトリューズ風味のグルノーブルソース

Japanese Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce
Seasonal Vegetables
国産牛サーロインステーキ マデラワインのソース
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 15% service charge.
上記価格には消費税が含まれております 別途15%のサービス料を頂戴いたします

Hills Lunch
ヒルズランチ

Choice of : お選び下さい

Smoked Chicken and Hummus Salad
スモークチキンとフムスのサラダ

Soup of the Day
本日のスープ

Choice of : お選び下さい

**Sautéed Fish of the Day with
Yuzu and Champagne Vinegar Sauce**
鮮魚のソテー 柚子とシャンパンビネガーのソース

Hashed Beef with Butter Rice
ハッシュドビーフ バターライス添え

Pasta of the Day
本日のパスタ料理

Clubhouse Sandwich
クラブハウスサンドウィッチ

Sherbet and Ice Cream
本日の氷菓子

Coffee
コーヒー

¥2,530

Additional : 追加メニュー

Soup of the Day 本日のスープ	¥660
Today's Pasta (Half Size) 本日のパスタ料理 (ハーフサイズ)	880
Crème Brulée クレームブリュレ	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 15% service charge.
上記価格には消費税が含まれております 別途15%のサービス料を頂戴いたします

Club Lunch
クラブランチ

Roasted Pumpkin Tabbouleh Salad
Bulgur, Prosciutto and Feta Cheese
ローストパンプキンタブレサラダ
ブルゲール 生ハム フェタチーズ添え

Soup of the Day
本日のスープ

Choice of : お選び下さい

Sautéed Fish of the Day with American Sauce
Seasonal Vegetables
鮮魚のソテー アメリケーヌソース
季節の野菜

Or
又は

Baked Chicken Bread Crumbs on Top with Shallot Sauce
Seasonal Vegetables
国産鶏モモ肉のパン粉焼き エシャロットソース
季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥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

All prices include consumption tax and subject to a 15% service charge.
上記価格には消費税が含まれております 別途15%のサービス料を頂戴いたします

Chef's Lunch
シェフズランチ

Red Snapper Carpaccio
Fresh Herbs, Wasabi and White Soy Sauce
金目鯛の炙り
フレッシュハーブ 山葵 白醤油のソース

Sautéed Fish of the Day with American Sauce
Seasonal Vegetables
鮮魚のソテー アメリケーヌソース
季節の野菜

Australian Beef Steak with Red Wine Sauce
Mashed Potato and Seasonal Vegetables
オーストラリア産ビーフステーキ 赤ワインソース
マッシュポテトと季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥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場合がございます

All prices include consumption tax and subject to a 15% service charge.
上記価格には消費税が含まれております 別途15%のサービス料を頂戴いたします

Japanese Beef Sirloin Steak Lunch
国産牛サーロインステーキランチ

Shrimp and Scallops Salad
Truffle and Balsamic Vinegar Dressing
海老と帆立貝のサラダ仕立て
黒トリュフとバルサミコのビネグレット

Soup of the Day
本日のスープ

Japanese Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce
Mashed Potato and Seasonal Vegetables
国産牛サーロインステーキ マデラワインのソース
マッシュポテトと季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥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場合がございます

All prices include consumption tax and subject to a 15% service charge.
上記価格には消費税が含まれております 別途15%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ご一緒に

Marinated Seafood
Beet Coulis, Olives and Capers
魚介のマリネ
ビーツクーリ オリーブ ケーパー添え

Soup of the Day
本日のスープ

Sautéed Fish of the Day with American Sauce
Seasonal Vegetables
鮮魚のソテー アメリケーヌソース
季節の野菜

Baked Chicken Bread Crumbs on Top with Shallot Sauce
Seasonal Vegetables
国産鶏モモ肉のパン粉焼き エシャロットソース
季節の野菜

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

The price above includes consumption tax and 15% service charge.

上記金額には消費税及びサービス料15%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
Roasted Pumpkin Tabbouleh Salad Bulgur, Prosciutto and Feta Cheese ローストパンプキンタブレサラダ ブルグルール 生ハム フェタチーズ添え	1,980	
Red Snapper Carpaccio Fresh Herbs, Wasabi and White Soy Sauce 金目鯛の炙り フレッシュハーブ 山葵 白醤油のソース	1,980	
Cold Seafood with Cauliflower Velvet Sauce Shellfish Jelly and Caviar 魚介の冷製 カリフラワーのベルレーテソース 甲殻類のジュレとキャヴィア添え	1,980	
Assorted Appetizers “オードブル ヴァリエ” 前菜盛り合わせ	2,200	
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	

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 15% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途15%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

Sautéed Fish of the Day ¥2,200

Yuzu and Champagne Vinegar Sauce

鮮魚のソテー 柚子とシャンパンビネガーのソース

Sautéed Fish of the Day 3,300

Chartreuse Liqueur Flavored Grenoble Sauce

鮮魚のソテー

シャルトリューズ風味のグルノーブルソース

Meat

Australian Beef Steak with Seasonal Vegetables 4,400 3,300

Wasabi, Lemon, Butter and Soy Sauce

オーストラリア産ビーフステーキ 季節の野菜

山葵、レモン、バター、醤油のソース

Roasted Back of Lamb Marinated with Spices 5,500 4,400

Bigarade Sauce and Seasonal Vegetables

スパイスでマリネした仔羊背肉のロースト

ビガラードソース 季節の野菜

Stewed Beef Cheek in Red Wine 7,700 5,500

Mashed Potato and Seasonal Vegetables

牛頬肉の赤ワイン煮込み

マッシュポテト 季節の野菜

Japanese Beef Sirloin Steak with Shallot and Pepper Sauce 7,700 5,500

Truffle Mashed Potato and Seasonal Vegetables

国産牛サーロインステーキ エシャロットと胡椒のソース

トリュフ入りマッシュポテト 季節の野菜

Japanese Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce 13,200 7,700

Seasonal Vegetables

黒毛和牛サーロインステーキ マデラワインのソース

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 15% service charge.

上記価格には消費税が含まれております 別途15%のサービス料を頂戴いたします