

Hills Lunch
ヒルズランチ

Choice of : お選び下さい

Seasonal Garden Salad
季節野菜のガーデンサラダ

Soup of the Day
本日のスープ

Choice of : お選び下さい

Salmon and Avocado Caesar Salad
サーモンとアボカドのシーザーサラダ

Pork Cutlet and Coleslaw with Rice
ポークカツレツとコールスロー 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

Choice of : お選び下さい

Sherbet and Ice Cream
氷菓子

Seasonal Fruits + ¥550
季節のフルーツ + ¥550

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

Club Lunch
クラブランチ

Seafood Quiche
Tomato Coulis and Crown Daisy Pistou
シーフードのキッシュ
トマトクーリと春菊のピストー

Soup of the Day
本日のスープ

Choice of : お選び下さい
Steamed Daily Fish with Clam Sauce
Braised Chinese Cabbage
鮮魚のスチーム クラムソース
白菜のブレゼ添え

Or または

Chicken Confit
Shallot and Pepper Sauce
国産鶏もも肉のコンフィ
エシャロットと黒胡椒のソース

Dessert of the Day (Seasonal Fruits+ ¥550)
本日のデザート (季節のフルーツ+ ¥550)

Coffee
コーヒー

¥3,300

Chef's Lunch
シェフズランチ

Seafood and Turnip Velouté
シーフードと蕪のベルーテ

Steamed Daily Fish with White Wine, Lemongrass-flavored White Butter Sauce
Crispy Lotus Root
本日の鮮魚の白ワイン蒸し レモングラス風味のブールブランソース
レンコンのクリスピー添え

Australian Beef Steak with Green Pepper Sauce
Fried Wild Vegetables
オーストラリア産ビーフステーキ グリーンペッパーソース
山菜のフリット添え

Dessert of the Day (Seasonal Fruits+ ¥550)
本日のデザート(季節のフルーツ+¥550)

Coffee
コーヒー

¥6,600

Japanese Beef Steak Lunch
国産牛ステーキランチ

Spanish Mackerel and Crab Ensemble
Crown Daisy Coulis with Lily Bulb and Caviar
鱈のミキュイと蟹のアンサンブル
春菊のクーリ 百合根とキャビア添え

Steamed Daily Fish with White Wine, Lemongrass-flavored White Butter Sauce
Crispy Lotus Root
本日の鮮魚の白ワイン蒸し レモングラス風味のブルブランソース
レンコンのクリスピー添え

Japanese Beef Tenderloin Steak with Madeira Wine Sauce
Grilled White Asparagus
国産牛フィレステーキ マデラワインソース
ホワイトアスパラガスのグリル添え

Dessert of the Day (Seasonal Fruits+¥550)
本日のデザート(季節のフルーツ+¥550)

Coffee
コーヒー

¥9,900

Ladies Lunch
レディースランチ

Aperitif or Soft Drink
お客様の食前酒またはソフトドリンクと一緒に

Seafood Quiche
Tomato Coulis and Crown Daisy Pistou
シーフードのキッシュ
トマトクーリと春菊のピストー

Soup of the Day
本日のスープ

Steamed Daily Fish with Clam Sauce
Braised Chinese Cabbage
鮮魚のスチーム クラムソース
白菜のブレゼ添え

Chicken Confit
Shallot and Pepper Sauce
国産鶏もも肉のコンフィ
エシャロットと黒胡椒のソース

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥5,500

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

Saturdays Special Course
土曜日限定 シェフおすすめ

Amuse-bouche
アミューズ

**Lobster and Scallop Medallions with Cauliflower Velouté
Caviar**
オマール海老と帆立貝のメダイヨン カリフラワーのベルーテ
キャビア添え

**Consommé and Lily Bulb
Crabmeat, Hosta Grass and Wheat Gluten**
コンソメと百合根のスープ 生麩とうるい

**Cod Meuniere with Citrus Beurre Blanc Sauce
Braised Chicory**
真鱈のムニエル 柑橘入りブールブランソース
アンディーブのブレゼ

**Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce
White Asparagus with Béarnaise Sauce**
国産牛サーロインステーキ ポートワインソース
ホワйтアスパラガスのベアルネーズソース

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥11,000

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
--------------------------------------	--------	--------

Smoked Salmon Crepe Wrap with Herb Sauce Endive and Walnut Salad シーフードのキッシュ トマトクーリと春菊のピストー サラダ添え	1,980
---	-------

Spanish Mackerel and Crab Ensemble Crown Daisy Coulis with Lily Bulb and Caviar 鯖のミキューイと蟹のアンサンブル 春菊のクーリ 百合根とキャビア添え	1,980
---	-------

Lobster and Scallop Medallions with Cauliflower Velouté Caviar オマール海老と帆立貝のメダイヨン カリフラワーのベルーテ キャビア添え	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
----------------------------------	-------

A la Carte**Seafood**

Half Portion

ハーフサイズ

Steamed Daily Fish with Clam Sauce 2,200**Braised Chinese Cabbage**

鮮魚のスチーム クラムソース

白菜のブレゼ添え

Cod Meuniere with Citrus Beurre Blanc Sauce 2,750**Braised Chicory**

真鱈のムニエル 柑橘入りブルブランソース

アンディーブのブレゼ

Steamed Flatfish with Vermouth Sauce 3,300**Braised Chicory**

舌平目のスチーム ベルモットソース

アンディーブのブレゼ

Meat**Stewed Beef with Balsamic Vinegar** 4,400 3,300

牛肉のバルサミコ酢煮込み

Breaded Back Loin of Lamb with Shallot and Black Pepper Sauce 6,600 5,500**Baked Potatoes with Rosemary**

仔羊背肉のペルシヤード エシャロットと黒胡椒のソース

ローズマリー香るベイクドポテト

Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce 6,600 5,500**White Asparagus with Béarnaise Sauce**

国産牛サーロインステーキ ポートワインソース

ホワイトアスパラガスのベアルネーズソース

Japanese Black Beef Tenderloin with French Red Wine Sauce 13,200 7,700**Rape Blossoms with Doughnuts**

黒毛和牛フィレスステーキ 赤ワインソース

菜の花のベニエ添え

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