

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

Shrimp and Asparagus Caesar Salad
海老とアスパラガスのシーザーサラダ

Fried Chicken with Tartar Sauce
フライドチキン タルタルソース

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

White Asparagus and Prosciutto with Seasonal Salad
ホワイトアスパラガスと生ハム 春野菜のサラダ

Soup of the Day
本日のスープ

Choice of : お選び下さい

**Steamed Daily Fish with White Wine
Clam Cream Sauce**
鮮魚の白ワイン蒸し
アサリのクリームソース

Or または

**Grilled Pork Loin
Black Pepper and Balsamic Sauce**
ポークロースのグリル
黒胡椒とバルサミコのソース

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

**Cherry Salmon Tartare with White Asparagus and Quail Egg
Aioli Sauce**

桜鱒のタルタル ホワイトアスパラガスとうずらのたまご添え
アイオリソース

**Steamed Daily Fish with Basil and Tomato Sauce
Green Peas Risotto**

鮮魚のソテー バジルとトマトのソース
グリーンピースリゾット

**Australian Beef Steak with Onion Sauce
Fried Wild Vegetables**

オーストラリア産ビーフステーキ オニオンソース
筍のローストと春野菜添え

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

Smoked Scallop and Bamboo Shoots Dip, Marinated Cherry Salmon
帆立貝の燻製と筍のディップ 桜鱒のマリネ

Sautéed Daily Fish with Basil and Tomato Sauce
Green Peas Risotto
鮮魚のソテー バジルとトマトのソース
グリーンピースリゾット

Japanese Beef Tenderloin Steak with Madeira Wine Sauce
Truffle and Potato Dauphinoise
国産牛フィレステーキ マデラワインソース
トリュフとポテトのドフィノワーズ

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

お好みの食前酒またはソフトドリンクと一緒に

White Asparagus and Prosciutto with Seasonal Salad

ホワイトアスパラガスと生ハム 春野菜のサラダ

Soup of the Day

本日のスープ

Steamed Daily Fish with White Wine

Clam Cream Sauce

鮮魚の白ワイン蒸し

アサリのクリームソース

Grilled Pork Loin

Black Pepper and Balsamic Sauce

ポークロースのグリル

黒胡椒とバルサミコのソース

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

Marinated Prawns and Cherry Sea Bream, Scallop Mousse
Lobster Consommé Jelly with Myoga Pickled
才巻海老と桜鯛のマリネ 帆立貝のムース
オマールコンソメジュレと茗荷のピクルス添え

Green Asparagus Cream Soup

Crispy Prosciutto

グリーンアスパラガスのクリームスープ
生ハムのクリスピー

Steamed Daily Fish with Basil and Tomato Sauce

Green Peas Risotto

鮮魚のソテー バジルとトマトのソース
グリーンピースリゾット

Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce

Wild Vegetables Beignets and Green Asparagus

国産牛サーロインステーキ ポートワインソース
山菜のベニエとグリーンアスパラガス

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
Strawberry and Prosciutto Burrata Cheese Salad Balsamic Dressing 苺と生ハム ブッラータチーズのサラダ バルサミコドレッシング	1,980	
Smoked Scallop and Bamboo Shoots Dip, Marinated Cherry Salmon 帆立貝の燻製と筍 桜鱒の自家製マリネ	2,200	
Marinated Prawns and Cherry Sea Bream, Scallop Mousse Lobster Consommé Jelly with Myoga Pickled 才巻海老と桜鯛のマリネ 帆立貝のムース オマールコンソメジュレと茗荷のピクルス添え	2,530	
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

Aqua Pazza with Daily Fish and Clams 鮮魚とアサリのアクアパッツァ	2,750	
Sautéed Sea Bream and Steamed Clam Green Peas Risotto with SAKURA Flavored Foam 真鯛のソテーと蛤のスチーム グリーンピースリゾット 桜風味のフォーム	3,300	
Meat		
Pork and Herb Porchetta with Mustard Sauce ポークと香草のポルケッタ ハチミツと粒マスタードのソース	4,400	3,300
Roasted Veal Tenderloin with Madera Wine Sauce Polenta and Seasonal Vegetables 仔牛フィレ肉のロースト マデラワインソース ポレンタのクリームと春野菜	6,600	5,500
Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce Wild Vegetables Beignets and Green Asparagus 国産牛サーロインステーキ ポートワインソース 山菜のベニエとグリーンアスパラガス	6,600	5,500
Japanese Black Beef Tenderloin with French Madera Wine Sauce Truffle and Potato Dauphinoise 黒毛和牛フィレスステーキ マデラワインソース トリュフとポテトのドフィノワーズ	13,200	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 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