

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

Salad Nicoise
ニース風サラダ

Cabbage Rolls with Cream
ロールキャベツのクリーム煮

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 ¥660

本日のスープ

Today's Pasta (Half Size) 880

本日のパスタ料理 (ハーフサイズ)

Club Lunch
クラブランチ

Pork Riette with Walnut Salad
ポークリエットとクルミのサラダ

Soup of the Day
本日のスープ

Choice of : お選び下さい

Sautéed Daily Fish
Boiled Whitebait with Beurre Blanc Sauce
鮮魚のソテー
釜揚げシラスのブールブランソース

Or または

Grilled Chicken with Green Pepper Sauce
国産鶏もも肉のグリル
グリーンペッパーソース

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

**Fruit Tomatoes and Mozzarella Cheese Caprese
Prosciutto and Fava Bean Salad**

フルーツトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
生ハムとそら豆のサラダを添えて

Steamed Daily Fish with Bouillabaisse

鮮魚のスチーム ブイヤベース仕立て

Australian Beef Steak with Red Wine Sauce

Duchesse Potatoes

オーストラリア産ビーフステーキ 赤ワインソース
ポムデュセス添え

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

Ripe Tomato Mousse with King Crab and Pickled Myoga with Caviar
完熟トマトのムース タラバ蟹、ミョウガのピクルスと共に キャビア添え

Sautéed Daily Fish
Piperade Sauce with Prosciutto
鮮魚のソテー
生ハム入りピペラードソース

Japanese Beef Tenderloin Steak with Shelley Vinegar Sauce
Eggplant Gratin
国産牛フィレステーキ シェリービネガーソース
茄子のグラタン添え

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
お好みの食前酒またはソフトドリンクと一緒に

Pork Riette with Walnut Salad
ポークリエットとクルミのサラダ

Soup of the Day
本日のスープ

Sautéed Daily Fish
Boiled Whitebait with Beurre Blanc Sauce
鮮魚のソテー
釜揚げシラスのブルブランソース

Grilled Chicken with Green Pepper Sauce
国産鶏もも肉のグリル
グリーンペッパーソース

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

**Abalone Carpaccio with Rabigot Sauce
Mustard Seeds with Salad**

鮑のカルパッチョ ラビコットソース
カラスミとサラダ添え

Cold Potato Cream Soup

冷製じゃがいものクリームスープ

Sautéed Daily Fish

Piperade Sauce with Prosciutto

鮮魚のソテー
生ハム入りピペラードソース

**Japanese Beef Sirloin Steak with Shelley Vinegar Sauce
Eggplant Gratin**

国産牛サーロインステーキ シェリービネガーソース
茄子のグラタン添え

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
Marinated Herring with Orange Chicory Salad ニシンのマリネ オレンジ風味 チコリのサラダ	1,980	
Ripe Tomato Mousse with King Crab and Pickled Myoga with Caviar 完熟トマトのムース タラバ蟹、ミョウガのピクルスと共に キャビア添え	2,200	
Abalone Carpaccio with Rabigot Sauce Mustard Seeds with Salad 鮑のカルパッチョ ラビコットソース カラスミとサラダ添え	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

Swordfish and Giant Freshwater Prawn with Tomato 2,750
メカジキと鬼手長海老 トマト煮込み

Sautéed Rockfish 3,300
Truffle and Balsamic Vinegar Sauce
黒メバルのソテー
トリュフ入りバルサミコのヴィネグレットソース

Meat

Beef Steak Balsamic Sauce with Parmesan Cheese Salad 4,400 3,300
牛肉のタリアータ バルサミコソース
パルメザンチーズのサラダ添え

Lamb Viennoise with Green Pepper Sauce 6,600 5,500
Vegetables with Provencal
仔羊のヴィエノワーズ グリーンペッパーソース
野菜のプロヴァンサル添え

Japanese Beef Sirloin Steak with Shelley Vinegar Sauce 6,600 5,500
Eggplant Gratin
国産牛サーロインステーキ シェリービネガーソース
茄子のグラタン添え

Japanese Black Beef Tenderloin with Red Wine Sauce 13,200 8,800
Roasted Young Corn
黒毛和牛フィレスステーキ 赤ワインソース
ヤングコーンのロースト添え

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