

**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

**Seafood Salad with Tomato Dressing**  
シーフードサラダ トマトドレッシング

**Beef Stroganoff with Butter Rice**  
ビーフストロガノフ 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

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

**Seafood Cocktail Salad**

**Citrus Jelly Dressing**

魚介のカクテルサラダ

柑橘ジュレドレッシング

**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 and Saffron Nage**

鮮魚の白ワイン蒸し

蛤とサフランのナージュ

Or または

**Roasted Pork**

**Onion and Mustard Sauce**

ローストポーク

オニオンと粒マスタードソース

**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

**Seafood Cocktail Salad**  
**Citrus Jelly Dressing**  
魚介のカクテルサラダ  
柑橘ジュレドレッシング

**Soup of the Day**  
本日のスープ

**Steamed Daily Fish with White Wine**  
**Clam and Saffron Nage**  
鮮魚の白ワイン蒸し  
蛤とサフランのナージュ

**Roasted Pork**  
**Onion and Mustard Sauce**  
ローストポーク  
オニオンと粒マスタードソース

**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	
<b>Soup</b>		
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