

4月 ディナー

コンチネンタル

ARK  
HILLS  
CLUB



### シェフズディナー

アミューズ

帆立貝の燻製と筍のディップ 桜鱈のマリネ

ミネストローネスープ

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

メインディッシュ: チョイス

国産牛サーロインステーキ ポートワインソース  
仔牛フィレ肉のロースト マデラワインソース  
黒毛和牛フィレステーキ (+¥3,300)

本日のデザート

コーヒー

¥15,400

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

4月 ディナー

日本料理

ARK  
HILLS  
CLUB



### 春の特別会席

帆立貝の南蛮漬け

前菜盛合せ六種

旬の鮮魚三種

蝦夷鮑の天ぷら

伊勢海老鬼殻焼

黒毛和牛山椒鍋(小鍋)

桜海老釜炊き御飯、味噌汁、香の物

旬の果物

¥22,000

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

4月 ディナー

鉄板焼

ARK  
HILLS  
CLUB



### 蝦夷鮑とお肉コース

季節の小さな前菜

春の彩り季節野菜サラダ  
オニオンドレッシング

蝦夷鮑のソテー 肝バターソース  
又は  
真鯛のソテー サフランクリームソース

シェフおすすめの季節野菜のソテー

サーロインまたは フィレ

食事: チョイス  
白御飯  
ガーリックライス  
うに炒飯 (+¥1,100)

味噌椀、香の物

デザート、コーヒー

国産牛 ¥15,400

常陸牛 ¥22,000

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

4月 ディナー

寿司

ARK  
HILLS  
CLUB



### 有田

季節野菜のお浸し など

蛸烏賊の酢味噌掛け  
初鯉の薬味仕立て  
白魚天ぷら など

鱈若狭焼き

季節のにぎり七貫

生海苔の味噌汁など週替り

本日の氷菓子

¥16,500

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

April Dinner

Continental

**ARK  
HILLS  
CLUB**



**Chef's Dinner**

Amuse-bouche

Smoked Scallop and Bamboo Shoots Dip  
Marinated Cherry Salmon

Minestrone Soup

Sautéed Sea Bream and Steamed Clam Green Peas

Choice of :Main Dish

Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce  
Roasted Veal Tenderloin with Madera Wine Sauce  
Japanese Black Beef Tenderloin (+¥3,300)

Dessert of the Day

Coffee

¥15,400

Please note that menu items may be changed without any notice,  
due to the seasonal availability.

April Dinner

Japanese

**ARK  
HILLS  
CLUB**



**Seasonal Special *Kaiseki***

Marinated Scallops with Soy Sauce

Assorted Appetizers (Six Kinds)

Today's Sashimi (Three Kinds)

Abalone Tempura

Grilled ISE Lobster

Japanese Beef with Pepper Hot Pot

Sakura Shrimp (Rice cooked in a kettle)  
*Miso* Soup, Pickled Vegetables

Seasonal Fruits

¥22,000

Please note that menu items may be changed without any notice,  
due to the seasonal availability.

April Dinner

Teppan-yaki

**ARK  
HILLS  
CLUB**



**Abalone & Steak**

Today's Seasonal Appetizer

Seasonal Vegetables Salad  
Onion Dressing

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce  
Or  
Sautéed Seabream with Saffron Cream Sauce

Sautéed Seasonal Vegetables

Sirloin or Tenderloin

Choice of:  
Steamed Rice  
Fried Garlic Rice  
Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100)

*Miso* Soup and Pickled Vegetables

Dessert, Coffee

Japanese Beef ¥15,400  
Hitachi Beef ¥22,000

Please note that menu items may be changed without any notice,  
due to the seasonal availability.

April Dinner

Sushi

**ARK  
HILLS  
CLUB**



**ARITA**

Boiled Seasonal Vegetable etc.

Culinary Delicacies

Grilled Spanish Mackerel  
Soy Sauce and Sake

Seven Pieces of *Sushi*

Soup of the Week

Ice Cream or Sherbet

¥16,500

Please note that menu items may be changed without any notice,  
due to the seasonal availability.