

CLUB LOUNGE

Dinner Menu 17:00 - 23:00 (L.O 22:00)

Hills House
Members Lounge

TAPAS

【世界のタパス（小皿）料理】

ALL ￥500

世界の伝統的な料理に Wellness のエッセンスを取り入れ
多種多様に富んだメニューにてご用意しております



静岡県産フルーツトマトと青紫蘇の色彩カプレーゼ
(イタリア & 日本)

ナポリ付近にあるカプリ島が名前の由来の
トマトとチーズで作るサラダ 和のテイストをプラス



穴子のフリットとズッキーニの
南蛮風エスカベッシュ
(イタリア & 日本)

長崎に渡来したポルトガル人から学んだ料理
三杯酢と唐辛子を加えて



海の幸と山の幸のコラボ・セビーチェ
(ペルー)

南米生まれの魚介と野菜のマリネ
柑橘のジュースのドレッシング



シャルキュトリの盛り合わせ
トライアングルススタイル
(フランス)

生ハム・サラミ・鴨燻製をコーンと合わせた
フィンガーフード



南フランスの具沢山ニース風サラダ
(フランス)

プロヴァンス地方の都市ニースに由来するオリーブ
アンショワ・卵・トマトなどを入れたサラダ



クラシックカポナータ
(イタリア)

シチリア島の伝統的な旬の野菜を
トマトで煮込む料理



ひよこ豆のフムスとパケット
(ギリシャ)

地中海地方の家庭料理
ひよこ豆のペースト (フムス)



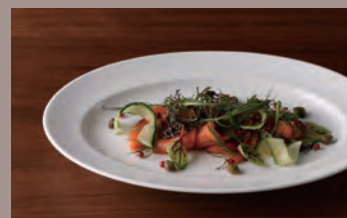
低温調理やわらか鶏胸肉のよだれ鶏
(中国)

四川省発祥 低温調理の胸肉に
ピリ辛ソースをかけた一品



トリュフ香るフライドポテト
(ベルギー)

カリッと揚げた北海道産ジャガイモにトリュフ塩を
合わせたリッチなフライドポテト



ノルウェー産スモークサーモン 柑橘の香り
(フランス)

霜降りの様な脂の旨味が特徴
ディルの香りとケッパー



フィッシュ&チップス ジャポニゼ・テイスト
(イギリス)

イギリスを代表する料理
衣に浜名湖産の海苔を加え和のテイストにアレンジ



パテドカンパーニュと
ドライフルーツのコントラスト
(フランス)

最もポピュラーな肉料理 クラシックオードブル



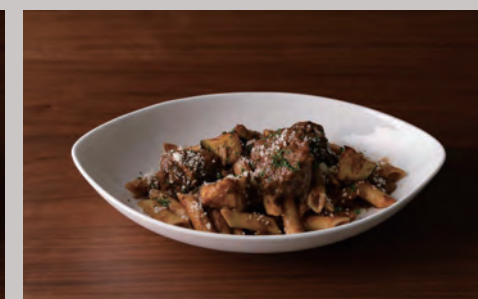
世界の3種チーズ盛り合わせ
(無国籍)

世界の代表とする
青カビ・白カビ・ハード系の3種のチーズ

PASTA【パスタ】



モチモチフィットチーネと豆乳のカルボナーラ
柚子胡椒風味
￥1,500



じっくり5時間煮込んだ
牛ホホ肉の赤ワインソースのペンネ
￥2,000

GRILL【グリル】



オホーツク海産ホタテ貝 エスニックスタイル
￥2,500



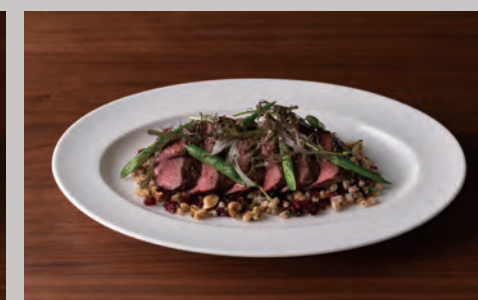
愛媛県産真鯛 たっぷりハーブのアクアパッツァ風
￥2,000



三重県産松坂ポーク (120g) 和テイストのうま味ソース
￥2,500



鳥取県産大山鶏モモ肉 (120g)
粒マスタードのカaramelソース
￥2,000



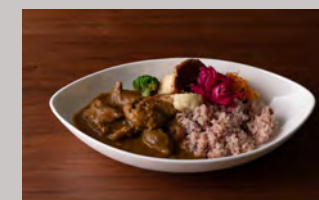
いわさき WAGYU ミスジ (150g) のステーキフリットと
赤ワインヴィネガー風味のスベルト小麦
￥3,000



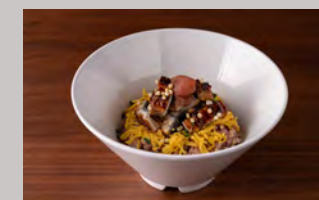
ニュージーランド産仔羊 南米のチュミチュリソース
￥3,500

RICE・SAND

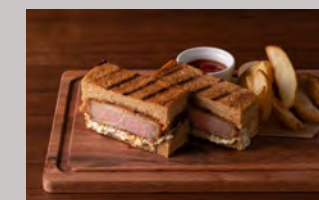
【ライス・サンド】



豚こめかみ肉と雑穀米の
ベジタブルカレーライス
￥1,500



鰻と梅干しのお茶漬け
カツオ香る一番出汁で
￥1,500



柔らかポークと全粒粉食パンのカツサンド
￥1,500

DESSERTS

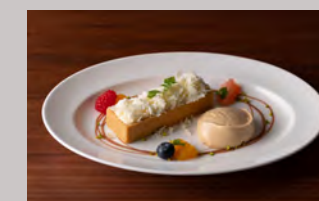
【デザート】



北海道産チーズを使ったバイクドケーキと
3種のベリーソース パニオアイス
￥1,000



ゆずタルトと季節のフルーツ
マンゴーソース
￥1,000



ホワイトチョコレートムースのスクエアと
塩キャラメルアイス
￥1,000