

Dinner Menu

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

TAPAS タパス



中華
低温調理やわらか鶏胸肉のよだれ鶏
¥ 500



ギリシャ
地中海郷土料理
ひよこ豆のフムスとバケット
¥ 500



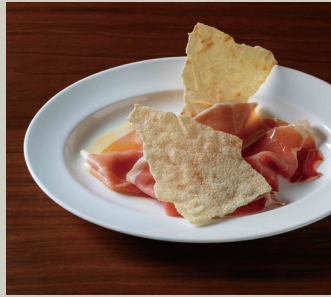
イギリス
フィッシュ & チップス
ジャポニゼへのオマージュ
¥ 500



中華
海老のチリソースふわとろ卵添え
¥ 500



フランス
合鴨のスモークのプロシエット
¥ 500



スペイン
スペイン産生ハム ハモンセラノ
¥ 700



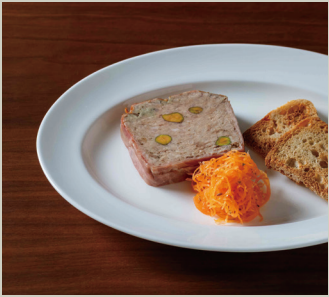
スペイン
季節のジャポニゼ・アヒージョ
¥ 700



フランス
【ベジ】ピストロ風
クラシックラタトゥイユ
¥ 700



ベルギー
【ベジ】トリュフ香るフライドポテト
(北海道産)
¥ 500



フランス
三國シェフプロデュースメニュー
パテドカンパーニュ・ミクニスタイル
¥ 700

APPETIZER アペタイザー [シュアスタイル]



メキシコ
海の幸と季節野菜のセビーチェ
ライムの香り
¥ 1,000



アメリカ
【ヴィーガン】チリコンカン
- ワカモレと豆乳ディップ -
¥ 1,000



フランス
ノルウェー産スモークサーモンの
マリネ デイルと柑橘の香り
¥ 1,200



ペルー
季節野菜のミモザサラダ
アヒアマリージョソース
(ペルー産香辛料)
¥ 1,200



イタリア
丸ごとロメインレタスの
グリルシーザーサラダ
¥ 1,200



日本
北海道郷土料理 山盛り骨付きザンギ
¥ 1,200



フランス
ムール貝エスカルゴバターの
グラチネ
¥ 1,200



無国籍
世界のチーズ3種盛り合わせ
¥ 1,500

GRILL グリル



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



日本
松坂ボークのグリエ
和テイストのうま味ソース
¥ 2,500



フランス
愛媛県産真鯛のブイヤベース風
¥ 2,500



アルゼンチン
ニュージーランド産仔羊ローストグリエ
南米のチュミチュリソース
¥ 3,000



フランス
和牛 前沢牛のステーキフリット
¥ 3,500

PASTA パスタ



イタリア
桜エビ・筍・フルーツマトの
スパゲティ
¥ 1,500



イタリア&日本
フェットチーネと豆乳カルボナーラ
柚子胡椒風味
¥ 1,500



イタリア
7時間煮込 牛ホホ肉の
赤ワインソースのリガトーニ
¥ 2,000

RICE・SANDWICH ライス・サンドウィッチ



日本
豚こめかみ肉と雑穀米の
ベジタブルカレーライス
¥ 1,500



日本
鰻と梅干しのお茶漬け
カツオ香る一番出汁で
¥ 1,500



日本
柔らかボークと全粒粉食パンの
カツサンド
¥ 1,500

DESSERTS デザート



ポーランド
北海道産チーズを使った
ベイクドケーキ
¥ 1,000



フランス
クラシッククレームブリュレ
¥ 1,000



フランス
ホワイトチョコレートムースの
スクエア
¥ 1,000

CLUB LOUNGE

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

Hills House
Members Lounge