



Kiachi Beef Sirloin Steak Balsamic Japanese Sauce

常陸牛ステーキ バルサミコ風味のジャポネーゼソース

ライス | サラダ | スープ 付き

¥4,100 バックのお客様は +¥2,400

1,126 kcal

きれいな脂がのった常陸牛サーロインのおいしさをプレートに味わえるステーキ(120g)です。上質の肉ならではの美しい焼き色、ジュワッとはじける旨みをお楽しみください。甘酸っぱいバルサミコ酢を効かせた醤油ベースのソースが茨城県産のコシヒカリによく合います。

茨城を代表する黒毛和牛「常陸牛」

指定生産者の情熱と技術のもと、約30ヶ月かけて育てられる黒毛和牛。なかでもA4以上の等級に格付けされた最高級ブランドが「常陸牛」です。極上の霜降り肉をこの機会にぜひご賞味ください。



Italian Plate Hills Style

イタリアンプレート 前菜 肉・魚料理 パスタ

デザート 付き

¥3,300 バックのお客様は +¥1,600

1,198 kcal

色とりどりの前菜から、肉料理、魚料理、パスタ、デザートまで、おいしいものを少しずつお楽しみいただけるランチプレートです。皮をパリッと焼いたつくば鶏のコンフィに、魚介のフリット、野菜のキッシュなど、ワインにもよく合う取り合わせです。



Shishido Washoku Course Meal

宍戸和食膳 山菜せいろご飯と鱈幽庵焼き

小鉢 | 香の物 | 汁物 付き

¥3,300 バックのお客様は +¥1,600

1,006 kcal

山菜を混ぜ込んで蒸したモチモチのご飯に、春らしい彩りをちりばめました。旬の鱈は大ぶりで脂がのったものを厳選し、自家製の幽庵地に漬けて香ばしくやわらかく焼き上げています。地場産の山菜や野菜の副菜とともに楽しみください。



Tuna Bowl

まぐろ丼

小鉢 | 味噌汁 付き

¥2,400 バックのお客様は +¥700

812 kcal

脂がのった近海もののメバチマグロをシンプルな丼に仕立てました。異なる部位を盛り込むことで、赤身の爽やかな旨みとコク、舌の上でとろける脂の両方をお楽しみいただけます。ご飯はまるやかな酢飯。マグロのおいしさをしっかり受け止めます。

ご飯はすべて茨城県産コシヒカリ

茨城県北は知る人ぞ知る米どころ。稲の成長に最適な気象条件と久慈川のきれいな水に恵まれ、ツヤ・コシ・粘りと三拍子揃ったコシヒカリが育ちます。噛むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。

※食物アレルギーをお持ちの方など、食材についてはスタッフにお尋ねください。



Kiachi Beef Grilled Hamburger Steak

常陸牛ダリルハンバーグ マデイラソース

ライスorパン | スープ 付き

¥2,400 バックのお客様は +¥700

1,126 kcal

常陸牛100%の風味豊かなハンバーグ。黒毛和牛ならではの力強い旨味と甘みをグリルで閉じ込め、低温のオーブンでじっくりと火を入れました。肉感とジューシー感を同時にお楽しみいただけます。香り高くコク豊かなマデイラソースをかけてお召し上がりください。



Sashimi Set Meal

刺身盛り合わせ

ご飯 | 小鉢 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,300 バックのお客様は +¥600

924 kcal

茨城は農産物だけでなく海の幸にも恵まれた場所。マグロの赤身・中トロのほか、白身、貝類、光り物など、そのときどきの旬の魚介を盛り合わせてお出します。風味豊かな地元メーカーの醤油をつけて、おいしい茨城産コシヒカリとともに楽しみください。



Chinese Lunch

中華ランチ

筍と鶏肉の黒酢炒め 貝柱焼売

ライス | ザーサイ | スープ | デザート 付き

¥2,200 バックのお客様は +¥500

1,258 kcal

鶏肉と筍をそれぞれ丁寧に下ごしらえして揚げ、風味豊かな黒酢ソースでまとめた一品です。黒酢のおだやかな酸味とコクが鶏肉の旨みを引き立て、油をまとった筍はほのかに甘く、歯ざわりも抜群。貝柱の上品な旨みがほとぼしる焼売もぜひお楽しみください。



Beef Stroganoff

ビーフストロガノフ

サラダ 付き

¥2,100 バックのお客様は +¥400

1,356 kcal

赤身と脂身のバランスが良い牛の肩バラ肉を使用。玉ねぎやマッシュルームとともに煮込み、サワークリーム・生クリームのダブル使用でまろやかに仕上げました。クリーミーでコクがありながらも、ほのかな酸味が後を引きまます。ライスと一緒にどうぞ。



Pasta with Shrimp and Tomato Cream Sauce

海老のトマトクリームパスタ 桜海老添え

サラダ | パン 付き

¥2,000 バックのお客様は +¥300

924 kcal

トマトと海老の旨みを凝縮させ、生クリームでまろやかさをプラスしたソースをたっぷりパスタに絡めました。旬の桜海老とともに頬張れば、複雑な層をなす旨みとほのかに青い風味、華やかな甘みが口いっぱい広がります。



Pork Cutlet

あじわいポークの ロースカツ

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,000 バックのお客様は +¥300

1,211 kcal

上質の旨みと締まった脂が評判の「あじわいポーク」。そのロースに生パン粉をまわせた、サクッと色よく揚げました。最後は余熱で火を入れ、柔らかくジューシーに仕上げています。食べる直前にごまをすってソースと合わせ、トンカツにつけてお楽しみください。

※食物アレルギーをお持ちの方など、食材についてはスタッフにお尋ねください。



Ginger Grilled Pork

美明豚生姜焼き 赤ワイン風味

ご飯 | 味噌汁 付き

¥1,900 バックのお客様は +¥200 1,097 kcal

脂がおいしいことで知られる茨城県産の銘柄豚「美明豚」の肩ロースを使った生姜焼き。少し厚めに切ったジューシーなお肉に、赤ワインを煮詰めたジンジャーソースを合わせました。肉の旨み、脂の甘みが際立ちながらも、さっぱりとした味わいです。



Soba or Udon Noodles with Tempura

山菜と海老の天ざる 蕎麦 又は うどん

¥1,800 バックのお客様は +¥100 814 kcal

大ぶりの海老と舞茸、茨城県産を中心とした季節の野菜やきのこをサクサクの天ぷらにしました。揚げたてのところで蕎麦又はうどんと一緒に召上がりがください。喉越しの良い蕎麦は北海道産。風味豊かな石臼挽きのそば粉を使用しています。



Beef Curry

ビーフカレー

サラダ | ヨーグルト 付き

¥1,700 905 kcal

定番のビーフカレーがリニューアル。フォン・ド・ボーをベースにじっくり煮込んだコク豊かな欧風カレーとして生まれ変わりました。隠し味はブルーベリーのコンフィチュール。甘みのあとから旨みと辛さが追いかけてくる味の変化をお楽しみください。



Healthy Hills Lunch

ヘルシーヒルズランチ スモークサーモンとアボカドのタルティーヌ

サラダ | スープ 付き

¥1,700 798 kcal

尖戸ヒルズのパン工房「尖戸ヒルズベーカリー」で焼いているホワイトブレッドを軽くトーストし、スモークサーモンと、アボカドとマスカルポーネのペーストをのせたオープンサンドイッチです。フレッシュな野菜のサラダとともに召上がりがください。



Chashu Ramen

葱油香るチャーシュー麺

¥1,600 912 kcal

肩ロースのチャーシューをたっぷり100gのせた、ボリューム満点のチャーシュー麺です。鶏と豚の旨みを生かした醤油味のあっさりスープに、中細でコシのあるオリジナルの中華麺がマッチ。自家製の葱油の香りが食欲をそそる、懐かしい味わいです。



Shoyu Ramen

醤油ラーメン

¥1,200 725 kcal

鶏ガラと豚のWスープに醤油だれを合わせた、シンプルなスープが魅力。ほんのり生姜と葱油が香る、トラディショナルな醤油ラーメンです。柔らかなチャーシューは、茨城県産豚の肩ロースを使用。茹で卵、太く歯応えのあるメンマが脇を固めます。



Fried Gyoza and Rice

焼き餃子ライス

ライス | ザーサイ | スープ 付き

¥1,200 768 kcal

国産の豚肩ロースを粗めにカットした食べ応えのある肉あんが特徴の焼き餃子。パリッ、モチッ、ジュワッの食感がたまたら後を引き、ライスがもりもり進みます。もちろんビールとの相性も抜群！餃子(冷凍)はお土産としてもお求めいただけます。



Cold Soba or Udon Noodles

ざる蕎麦 又は ざるうどん

¥900 524 kcal (うどん 520 kcal)

蕎麦は北海道産の石臼挽きで風味豊か。ひと口ごとに鼻に抜ける香りに箸が進みます。うどんは中太でほどよいコシがあり、食べ応えしっかり。すっきりとした甘さのかえしと、香り豊かな削り節の出汁を合わせた特製のつゆでお召上がりがください。

※食物アレルギーをお持ちの方など、食材についてはスタッフにお尋ねください。

Alcohol Drink

アルコールドリンク

お車を運転される方へはアルコールの提供をしておりません。



BEER

| | | | | |
|-----------------------------|--------|-------|--------|-----|
| サントリー | グラス(中) | 830 | グラス(小) | 680 |
| ヒルズビール (六本木ヒルズクラブ オリジナルビール) | グラス(中) | 990 | グラス(小) | 830 |
| エビスビール | 中瓶 | 1,100 | | |
| 瓶ビール (アサヒ サッポロ サントリー) | 中瓶 | 900 | | |
| 黒ビール (アサヒ) | 小瓶 | 680 | | |
| レッドアイ | | 830 | | |

HIGHBALL

| | | | | |
|----------|--------|-----|--------|-------|
| 角ハイボール | グラス(S) | 680 | グラス(W) | 1,260 |
| 柚子ハイボール | グラス(S) | 730 | グラス(W) | 1,310 |
| メーカーズマーク | グラス(S) | 720 | グラス(W) | 1,300 |

WHISKEY

| | | | | |
|---------------|--------|-------|--------|-------|
| 山崎12年 | グラス(S) | 1,780 | グラス(W) | 2,980 |
| 響 | グラス(S) | 1,780 | グラス(W) | 2,980 |
| 知多 | グラス(S) | 1,100 | グラス(W) | 1,880 |
| 白州 | グラス(S) | 1,480 | グラス(W) | 1,980 |
| シーバスリーガル ミズナラ | グラス(S) | 720 | グラス(W) | 1,300 |

その他、多数銘柄を揃えております。詳しいウイスキーリストお申し付けください。

HOPPY

| | |
|-----------|-----|
| プレミアムホッピー | 720 |
| シャリキンホッピー | 720 |

WINE

| | |
|-------------------|-------|
| グラスワイン(赤・白) | 580 |
| デキャンタ(赤・白) | 1,650 |
| MOET&CHANDON BRUT | 3,900 |
| MOET&CHANDON ROSE | 4,600 |

シャンディーガフ

NON ALCOHOL

お車を運転される方におすすめです。

| | |
|---------------------|-----|
| オールフリー | 650 |
| ノンアルコールビール (ドライ ゼロ) | 650 |
| ノンアルコールハイボール | 650 |

SHOCHU

ロック、水割、お湯割からお選びください。

| | |
|------------|-------|
| いいちこ(麦) | 720 |
| 黒霧島(芋) | 720 |
| 赤霧島(芋) | 830 |
| 魔王(芋) | 1,550 |
| 国産 生レモンサワー | 780 |
| ウーロンハイ | 680 |

SAKE

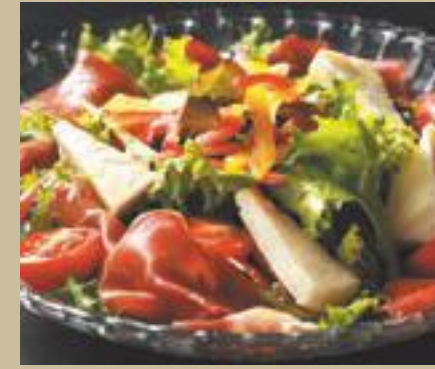
| | |
|-------|-----|
| 一白水成 | 930 |
| 稲里 辛口 | 620 |
| 柚子酒 | 720 |

UME SHU

ロック、水割、ソーダ割からお選びください。

| | |
|-------------|-----|
| 山崎蒸留所梅酒ブレンド | 770 |
|-------------|-----|

Today's Appetizers



生ハムとチーズのサラダ
¥1,400



手羽元黒胡椒焼き
¥1,250



笠間産チーズ&バゲット
¥1,200



イベリコソーセージ
¥1,000



明太さつま揚げ
¥950



蛸烏賊沖漬け
¥950



厚焼き玉子
¥900



焼き餃子(4個)
¥700



キムチ
¥700



板わさ 数の子山葵和え
¥700



オニオンスライス
¥660

本日のおつまみ