Today's Special Menu

本日のスペシャル

Hitachi Beef Sirloin Steak Balsamic Japonese Sauce

常陸牛ステーキ

大黒シメジのソテー添え
バルサミコ風味のジャポネーゼソース

ライス ｜ スープ ｜ スープ 付き

¥4,100 パックのお客様は +¥2,500 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ストレートに味わえるステーキ(120g)に、ぷりぷりの大黒しめじを添えました。お肉ときのこの弾ける旨みをお楽しみください。バルサミコ酢を効かせた醤油ベースのソースがご飯によく合います。

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。

Luxurious Seafood Bowl

贅沢丼

香の物 ｜ 小鉢 ｜ 味噌汁 付き

¥3,900 パックのお客様は +¥2,300 1,075 kcal

マグロ、エビ、ウニ、イクラといった贅沢素材を惜しみなく使った海鮮丼。すべての具材に寄り添うまろやかな寿司飯を合わせました。口当たりはさっぱりとしながらも、満足度の高い一品です。爽やかな秋晴れのラウンドで、思い切り汗をかいあとにぜひ。

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。

Shishido Washoku Course Meal

宍戸和食膳

ご飯 ｜ 香の物 ｜ けんちん汁 付き

¥2,600 パックのお客様は +¥1,000 1,112 kcal

こだわりの国産秋サバを醤油・酒・みりんを合わせたタレに漬け込み、香ばしく焼き上げた幽庵焼きに、旬のお刺身3点盛り、具だくさんのけんちん汁を合わせた、宍戸ヒルズの和食膳。秋サバの上品な脂と甘辛のたれで、ふっくら炊き上げたご飯が進みます。

Hitachi Beef Grilled Hamburger Steak

常陸牛グリルハンバーグ

マデイラソース

ライス or パン ｜ スープ 付き

¥2,400 パックのお客様は +¥800 1,210 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。肉感とジューシィ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。

※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。

Tuna Bowl

まぐろ丼

小鉢 ｜ 味噌汁 付き

¥2,400　パックのお客様は +¥800　812 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。あえて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。ご飯はまろやかな酢飯。まぐろの力強いおいしさをしっかり受け止めます。

Chinese Lunch

中華ランチ

ライス ｜ ザーサイ ｜ スープ 付き

¥2,200　パックのお客様は +¥600　1,265 kcal

旬の素材をバランスよく盛り込んだ、人気の中華ランチです。この秋は、柔らかな牛肉と秋野菜のオイスター炒めに、香り豊かなごまダレで食べるバンバンジーも添えてボリュームアップ。白いご飯によく合う甘辛&ピリ辛味がたまりません。ミニデザート付き。

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　パックのお客様は +¥400　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とわせ、サクッと色よく揚げました。最後は余熱で火を入れ、柔らかくジューシィに仕上げています。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。

Kasama Chestnut and Pancetta Cream Sauce Pasta

笠間の栗とパンチェッタの クリームパスタ

サラダ 付き

¥2,000　パックのお客様は +¥400　1,062 kcal

日本一の栗の産地として知られる茨城県笠間市。その上質な栗を贅沢に使い、パンチェッタ（生ベーコン）を合わせたクリームソースのパスタです。ほんのり甘くホクッとした口当たりの和栗と、凝縮した旨みのパンチェッタによる“甘じょっぱさ”が後を引きます。

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　パックのお客様は +¥300　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ィなお肉に、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

舞茸と海老天のせいろ 蕎麦 又は うどん

¥1,800　パックのお客様は +¥200　814 kcal

大ぶりの舞茸と海老、季節野菜をサクサクの天ぷらにしました。揚げたてのところを冷たい蕎麦又はうどんと一緒にお召し上がりください。蕎麦は、全国のそば職人から最高峰との評価を得ている茨城県のブランド品種「常陸秋そば」を使用しています。

Italian Meatball Plate

イタリアン ミートボールプレート
アラビアータソース

スープ 付き

¥1,800　パックのお客様は +¥200　858 kcal

肉の旨みと脂の甘みのバランスが程よい合い挽き肉に、マッシュルームやチーズを加えたジューシィなミートボール。トマトソースに赤唐辛子の辛みを効かせたアラビアータソースでお召し上がりください。残ったソースは付け合わせのパスタやバゲットにつけてどうぞ。

Beef Curry

ビーフカレー

サラダ ｜ ヨーグルト 付き

¥1,700　パックのお客様は +¥100　905 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。

※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。

Salad Lunch

タコス風サラダランチ
（大豆タコミート）

スープ 付き

¥1,600　788 kcal

みずみずしいグリーンサラダに、大豆ミートを使用したピリ辛のタコミート、蒸し鶏、ワカモレ（アボカドペースト）、ハバネロ、エビ、フライドオニオンなどを彩りよく盛り付けたプレート。タコスのようにトルティーヤに包んでお召し上がりください。

Singapore Chicken Rice

シンガポールライス
（本場チキンライス）

¥1,600　744 kcal

国産鶏の胸肉を軽くマリネし、低温でしっとり柔らかく仕上げた蒸し鶏。その蒸し汁で炊いたジャスミンライスも旨みたっぷりです。スッキリとした辛みのチリソース、甘いブラックソース、爽やかなジンジャーソースはお好みでどうぞ。温かいスープのフォー付き。

Chinese Noodles with Roasted Pork

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。

Udon Noodles with Spicy Mushroom Dipping Soup

茨城産きのこの
ピリ辛つけ汁うどん

¥1,600　794 kcal

舞茸、しめじなど3～4種類のきのこ、茨城のブランド豚「美明豚」の豚バラ肉を加えたアツアツのつけ汁と、冷たいうどんのコンビ。地元の製麺所に特注しているコシのあるうどんに、きのこ独特の旨みと豚の脂が溶け込んだピリ辛のつけ汁がよく絡みます。

Chinese Noodles with Dipping Soup

魚介豚骨つけ麺

¥1,600　946 kcal

魚粉でパンチを効かせた豚骨ベースのつけ汁は、クセになるおいしさ。茨城県産豚の肩ロースを使ったチャーシュー、煮卵、メンマなどを添えてボリュームアップしました。地元の製麺所に特注しているコシのある中華麺は冷水で締め、のど越しよく仕上げています。

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らず後を引き、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。

Chinese Noodles

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。

Cold Soba or Udon Noodles

ざる蕎麦 又は
ざるうどん

¥900　524 kcal（うどん 520 kcal）

Assorted Sandwiches

ミックス
サンドイッチ

¥1,000　599 kcal

※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

お車の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 ザ・モルツ	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｜ザ・モルツ）	中瓶	900
黒ビール（アサヒ）	小瓶	680

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
ビワミンハイボール	グラス(S)	770
	グラス(W)	1,360
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)	1,450
	グラス(W)	2,600
響	グラス(S)	1,650
	グラス(W)	2,980
知多	グラス(S)	770
	グラス(W)	1,360
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。
詳しいウィ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

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（アサヒ 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)	680
黒霧島(芋)	720
赤霧島(芋)	830
魔王(芋)	1,300
レモンサワー	680
ウーロンハイ	680
ビワミンサワー	720
生レモンサワー(20杯限定)	720

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。

梅酒 偕楽園 甘口	660
山崎蒸留所梅酒ブレンド	770

※料金は円・税込 ※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。

Today's Appetizers

本日のおつまみ

生ハムとチーズのサラダ
¥1,400

笠間産チーズ&ナッツ
¥1,400

イベリコソーセージ
¥1,000

明太さつま揚げ
¥950

焼きイカ
¥950

ピリ辛牛蒡唐揚げ
¥950

生タコキムチ
¥850

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

Soft Drink and Dessert

ソフトドリンク

HOT DRINK

コーヒー（トラジャブレンド）	550
※お替り自由	
カフェオレ	580
ウィンナーコーヒー	580
ミルク	550
紅茶	500
アップルティー	560
柚子ティー	680

COLD DRINK

アイスコーヒー	550
※お替り自由	
アイスティー	500
アイスカフェオレ	580
ウーロン茶	500
ペリエ（プレーン）	620
ミルク	550
コーラ	550
ジンジャーエール	550
オレンジジュース	550
トマトジュース	550
フレッシュレモンスカッシュ	600
柚子スカッシュ	680
ビワミンスカッシュ	680
ブルーベリー＆クランベリー	720
マンゴージュース	720
飲むみかんジュース	680
おみたま飲むヨーグルト	720

FLOAT

クリームソーダ	720
コーラフロート	720
コーヒーフロート	720

NON ALCOHOL

オールフリー（サントリー）	650
ドライゼロ（アサヒ）	650
香り華やぐハイボール	650

※その他のお飲み物は、お気軽に係員におたずねください

DESSERT

ヒルズロール	850
クリームあんみつ	780
冷やしぜんざい	780
ソフトクリーム（バニラ）	560
ヨーグルト（ベリーソース）	560

Souvenir

おみやげ

宍戸ヒルズの
美味しい手みやげ

ご家族や大切な方への手みやげ、
贈りものとしてもご好評いただいております、
宍戸ヒルズの美味しいもの5選。
いずれの商品も、当クラブハウスが自信をもっておすすめする、
素材と製法にこだわった逸品です。
コンペの賞品としても対応しておりますので、
お気軽にご用命ください。

Baumkuchen

バウムクーヘン

¥2,600

青りんごのゼリーをバームクーヘンで包んだ、愛らしいお菓子。爽やかな青りんごの風味と、しっとりと焼き上げたバームクーヘンのマッチングが楽しく、コーヒー、紅茶のほか、冷えた白ワインにもよく合います。

Hills Roll

ヒルズロール

プレーン　¥1,800

しっとり・ふわふわに焼き上げたスポンジ生地で、ミルキーなクリームをたっぷりと巻いた、リッチなロールケーキ。口の中にスッと消えていく軽い食感が後を引く、老若男女に人気の一品です。

Croissant

クロワッサン（6個入り）

プレーン ｜ チョコレート ｜ あんこ　¥1,480

発酵バターを贅沢に使った、風味豊かなサクサクの生地が特徴の特製クロワッサン。オーダーを受けてから専用のオーブンで焼き上げ、焼き立てをお持ち帰りいただいております。プレーン、チョコレート、あんこの3つの味をお楽しみください。

Shishido Natto

宍戸納豆（4包8個入り）

たれ、からし、薬味入り　¥1,728

宍戸ヒルズと地元の納豆メーカーが共同開発した、茨城県産小粒大豆の納豆。長時間発酵させることで、なめらかな口当たりと納豆本来の風味を引き出しました。朝食でもご好評をいただいております。

Gyoza

餃子（冷凍・10個入り）

¥1,500

ランチで大好評の焼き餃子を手みやげに。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的な、大きめサイズの餃子です。パリッ、モチッ、ジュワッの食感をご堪能ください。

レストランスタッフにお申し付けください