Hitachi Beef Sirloin Steak Balsamic Japonese 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 パックのお客様は +¥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スト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。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
ヒルズスタイル

デザート 付き

¥3,300 パックのお客様は +¥1,600 1,198 kcal

色とりどりの前菜からサラダ、魚料理、肉料理、パスタ、デザートまで、おいしものを少しずつお楽しみいただける、ミニマムなコース仕立てのメニューです。地元茨城県産の野菜もふんだんに盛り込みました。ワインのお供としてもぜひ。

Shishido Washoku Course Meal

宍戸和食膳
山菜おこわと旬の焼き魚

煮物 ｜ 揚げ物 ｜ 蒸し物 ｜ 汁物 付き

¥3,300 パックのお客様は +¥1,600 1,016 kcal

お花見弁当をイメージした宍戸ヒルズの和食膳。旬の魚の漬け焼きに、季節の素材を使った煮物、揚げ物、箸休めを彩りよく盛り付け、温かい蒸し物と汁物を添えました。ご飯は、もっちり炊き上げた山菜おこわ。芽吹きの季節をお楽しみください。

Tuna Bowl

まぐろ丼

小鉢 ｜ 味噌汁 付き

¥2,400 パックのお客様は +¥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。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。

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。

Hitachi Beef Grilled Hamburger Steak

常陸牛グリルハンバーグ
グリーンペッパーソース

ライスorパン ｜ スープ 付き

¥2,400 パックのお客様は +¥700 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みと甘みをグリルで閉じ込め、低温のオーブンでじっくり火を入れました。肉感とジューシィ感を同時にお楽しみいただけます。グリーンペッパーの爽やかな辛みを効かせたソースでお召し上がりください。

Curry with Pork Cutlet

あじわいポークカツカレー

サラダ 付き

¥2,300 パックのお客様は +¥600 1,376 kcal

お客様のリクエストが多かったカツカレーがついに登場。宍戸ヒルズで長年人気のビーフカレーと、茨城県産「あじわいポーク」のロースカツを一度に楽しめる欲張りなメニューです。茨城県産のコシヒカリが、カツとカレーの力強い味わいを受け止めます。

Chinese Lunch

中華ランチ
石焼きあんかけ炒飯

ザーサイ ｜ スープ ｜ デザート 付き

¥2,200 パックのお客様は +¥500 1,296 kcal

熱々の石鍋に炒飯を盛り付け、その上から具だくさんのあんをジュワッとかけてお出しします。たけのこ、スナップえんどう、キャベツなどの春野菜、色鮮やかな桜エビも入って春らんまん。小さな肉餃子とエビ餃子を浮かべたスープとともにお楽しみください。

Beef Stroganoff

ビーフストロガノフ

サラダ 付き

¥2,000 パックのお客様は +¥300 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い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す。ライスと一緒にどうぞ。

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 +¥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。

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 +¥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。

Spaghetti Bongole Genovese

アサリのジェノベーゼ パスタ

サラダ 付き

¥1,900 パックのお客様は +¥200 924 kcal

旨みたっぷりのアサリを使ったボンゴレビアンコに、バジルやにんにく、チーズ、松の実などをすり合わせたペスト・ジェノベーゼを加え、春の芽吹きをイメージしたスパゲッティ。ほのかな酸味と甘みのあるセミドライトマトで味を引き締めています。

Soba or Udon Noodles with Tempura

山菜天せいろ蕎麦
又は うどん

¥1,800 パックのお客様は +¥100 814 kcal

大ぶりの海老、茨城県産を中心とした季節の野菜や山菜をサクサクの天ぷらにしました。揚げたてのところを蕎麦又はうどんと一緒にお召し上がりください。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。

※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。

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

彩り野菜のピタサンド

¥1,700　798 kcal

春のピクニックをイメージしたランチです。みずみずしい春野菜、卵、チキンのコブサラダに、チリコンカンとアボカドのペースト。刺激的なハラペーニョもお好みで。ピタパンのポケットにぎゅぎゅっと詰めてお召し上がりください。季節のポタージュスープもご一緒にどうぞ。

Tonkotsu Shoyu Ramen with Roasted Pork

豚骨醤油のチャーシュー麺

¥1,600　956 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。クリーミーな豚骨ベースのスープに醤油のかえしを加え、すっきりとした後味に仕上げました。地元の製麺所にオーダーしているオリジナルの中華麺がよく絡みます。

Shio Ramen with Vegetable & Seafood

野菜たっぷり塩ラーメン

¥1,600　889 kcal

茨城県産を中心とした春野菜に、エビ、イカ、ホタテなどの魚介類も入った塩ラーメン。あっさりとしながらも、さまざまな素材の旨みが体にしみわたる、満足度の高い一品です。地元の製麺所にオーダーしているオリジナルの中華麺が、スープによく絡みます。

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。

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。

Assorted Sandwiches

ミックスサンドイッチ

¥1,000　599 kcal

まろやかなマヨネーズでさっと和えたゆで卵、ハム、チーズ、野菜のオーソドックスなミックスサンドイッチ。シンプルだからこそ、ひとつひとつの素材にこだわっています。クイックメニューなので、早めの時間に上がって軽くつまんで帰りたいときにもぜひ。

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。

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｜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
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)	1,550
レモンサワー	680
ウーロンハイ	680
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

手羽元黒胡椒焼き
¥1,250

イベリコソーセージ
¥1,000

明太さつま揚げ
¥950

蛍烏賊沖漬け
¥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