



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。



Superior Grilled Eel Rice Box

特選 鰻重

小鉢 | 香の物 | 吸い物 付き

¥3,900 バックのお客様は +¥2,200

1,075 kcal

夏のスタミナ源、ご馳走として愛される鰻がランチに登場! 大ぶりの国産鰻をふっくらと酒蒸しにしてから、皮目をバリッと焼いて香ばしく、キレのある自家製だれをまわせました。濃厚な旨みをしっかりと受け止める茨城県産コシヒカリとともにどうぞ。

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。嚼むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。



Shishido Washoku Course Meal

穴戸和食膳 ミニ鰻ご飯と鮎塩焼き

冷やし煮物 | 口替わり | 香の物 | そうめん 付き

¥3,300 バックのお客様は +¥1,600

1,016 kcal

夏の風物詩・鮎の塩焼きをメインに、煮浸し、葛まんじゅう、卵豆腐など、ひんやり口当たりの良い料理を盛り込んだ、この時期ならではの和食膳です。食事は、鰻の蒲焼きをのせたわっぱ飯、汁物代わりにご用意したそうめんの喉越しもお楽しみください。



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 バックのお客様は +¥1,600

1,198 kcal

色とりどりの前菜から、魚料理、肉料理、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コース仕立てのメニュー。豚肉の香草パン粉焼きや、魚介のフリット、夏野菜のパスタなど、ミネラル感あふれる味わいをどうぞ。

※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 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。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。



Soba or Udon Noodles with Tempura

山菜天せいろ蕎麦 又は うどん

¥1,800 バックのお客様は +¥100 814 kcal

大ぶりの海老、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。揚げたてのころを蕎麦又はうどんと一緒に召し上がってください。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。



Hiiachi 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 バックのお客様は +¥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。肉感とジューシー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。



Chilled Chinese Noodles with Seafood

海鮮冷やし中華

温玉 付き

¥1,800 バックのお客様は +¥200 660 kcal

錦糸卵にハム、きゅうりとといった王道的な具材に、海老、いか、ほたて貝柱、かになどの海鮮を合わせた、ちょっと贅沢な冷やし中華です。地元の製麺所にオーダーしているオリジナル中華麺のツルツとした喉越し、甘酸っぱいたれが食欲をそそります。



Chinese Lunch

中華ランチ

エビのチリソース、豚しゃぶサラダ

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

ブリッとした歯応えのエビに、ピリッと辛みを効かせたソースを絡めたエビのチリソースと、茨城県産の銘柄豚「美明豚」のロースを使った、やわらかな豚しゃぶサラダのWメイン。口当たりはさっぱりとしながらご飯が進む味わいで、夏のスタミナ補給に最適です。



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。



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。



Healthy Hills Lunch

ヘルシーヒルズランチ

ラタトゥイユの冷製パスタと夏野菜サラダ

スープ 付き

¥1,700 798 kcal

夏野菜の旨みを凝縮した甘酸っぱいラタトゥイユに、カッパベリーニを絡めて。付け合わせは、エビ、ホタチなどのシーフードと、グレープフルーツをアクセントにした夏野菜たっぷりのみずみずしいサラダ。澄んだおいしさの冷製コンソメスープとともに召し上がってください。



Chilled Dandan Noodles

冷やし坦々麺

¥1,600

927 kcal

茨城県産の豚ミンチの炸醤(中華風肉味噌)をたっぷりのせた坦々麺。甜麺醤の甘みと豆板醤の辛みが絶妙で、酸味を抑えたスープと合わせることでコクと深みが増します。ぜひよく混ぜてお召し上がりください。練りごまの香ばしさと、ラー油の辛みが食欲をそそります。



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、低温でじっくり柔らかく仕上げた蒸し鶏。その蒸し汁で炊いたジャスマイ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。



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。



Cold Yuzu Shio Ramen

冷やし柚子塩ラーメン

¥1,600

889 kcal

柚子の果汁を効かせてさっぱりと仕上げた塩スープに、蒸し鶏、ゆで卵、メンマ、生野菜をトッピングした冷やしラーメン。体を動かしたあとの火照りが、ひと口ごとにスーッと引いていきます。別添えのきざみ柚子、柚子胡椒で爽やかさとパンチをプラスできます。



Chicken Ciabatta Sandwich

チャバタサンド

¥1,300

589 kcal

併設の「宍戸ヒルズベーカリー」でパリッ、もちっと焼き上げたイタリアの食事パン・チャバタに、しっとりやわらかく蒸した鶏むね肉のハニーマスタードソースをサンドしました。キャロットラペやピクルスなどを添えた、ヘルシーなワンプレートです。



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腸を固めます。



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。



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 サントリー)	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



国産鰻白醤油焼き
¥3,600



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



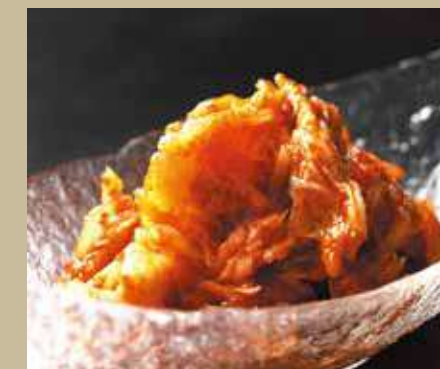
イベリコソーセージ
¥1,000



明太さつま揚げ
¥950



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



枝豆
¥660

本日のおつまみ