



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

きれいな脂のつった常陸牛サーロインのおいしさをプレートに味わたるステーキ(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 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ランチプレートです。牛肉の赤ワイン煮込み、白身魚のパートフィロ包み焼き、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 吹き寄せご飯 鮭の西京焼き

煮物 | 口替わり | 香の物 | 吸い物 付き

¥3,300 バックのお客様は +¥1,600

1,016 kcal

秋の恵みをふんだんに盛り込んだ、贅沢な和食膳です。オーダーごとに蒸し上げるご飯は、きのこのおこわに錦糸卵、鶏の照り焼き、紅葉色の生麩に銀杏、イクラもせて錦秋を表現。しっとりやわらかな鮭の西京焼き、季節に沿った口替りもお楽しみください。



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

脂のつ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。



Hiiachi 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 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味と甘みをグリルで閉じ込め、低温のオープ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。



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ともせ、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。



Curry with Pork Cutlet

カツカレー

サラダ 付き

¥2,300 バックのお客様は +¥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。穴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。



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。



Chinese Lunch

中華ランチ

秋茄子と鶏のピリ辛炒め 貝柱焼売

ライス | ザーサイ | スープ | デザート 付き

¥2,100 バックのお客様は +¥400 1,258 kcal

弾力のある茨城県産「つくば鶏」のもも肉と、旬の秋茄子を八丁味噌と豆板醤を効かせたピリ辛炒めにしました。季節のきのこや野菜の彩りとともにお召し上がりください。貝柱の上品な旨みを生かした焼売(3個)もついた、ボリュームたっぷりの中華ランチです。



Soba or Udon Noodles with Tempura

舞茸と海老の天せいろ 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。揚げたてのころを蕎麦又はうどんと一緒に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。



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 バックのお客様は +¥300 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。



Healthy Hills Lunch

ヘルシーヒルズランチ 韓国風サラダプレート

スープ 付き

¥1,700 798 kcal

卵焼きやナムルを巻いたキムパ(韓国風海苔巻き)と、海老や卵、豆腐などのプロテインに、ビタミン・ミネラルたっぷりの季節野菜を盛り合わせた、栄養バランスのいいサラダプレートです。醤油、ごま油、唐辛子、ごまなどを合わせたドレッシングが食欲をそそります。



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。



Singapore Chicken Rice

シンガポールライス (本場チキンライス)

スープ 付き

¥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。



Charsiu 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。



Dipping Udon with Chicken and Mushrooms

筑波鶏と木ノ子の つけ汁うどん

¥1,600

588 kcal

香ばしく焼いた鶏肉と葱に、舞茸、しめじ、ひらたけなど5種類前後のきのこを加えた、コクと旨みたっぷりのつけ汁。コシのあるうどんをつけてお召上がりください。温かく濃厚なつけ汁と、冷たくあっさりとしたうどんが好相性で、クセになるおいしさです。



Ciabatta Sandwich

チャバタサンド グリルチキン or ツナマヨ

ピクルス | フルーツ 付き

¥1,300

589 kcal

併設の「穴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」を使った、ボリューム満点のサンドイッチです。具材は、香ばしくしっとり焼いたグリルチキン、または、ツナマヨの2種類からお選びください。



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
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

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 (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)	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



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



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

本日のおつまみ