



*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。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。北イタリア風ゆで肉のグリーンソース、魚介たっぷりの食べるスープなど、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 握り寿司と粕汁

煮物 付き

¥3,300 バックのお客様は +¥1,600

1,016 kcal

1日10食  
限定

魚種が豊富になる冬限定、宍戸ヒルズの特製握り寿司です。赤身、白身、貝類など10種類のネタをお楽しみください。土鍋でご提供するアツアツの粕汁は、地元の酒蔵の酒粕を使用。茨城県産の根菜、豚肉のコクで体の芯から温まります。

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。嚼むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。



*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。

※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。



*Huachi 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。



*Chinese Lunch*

## 中華ランチ 石焼き麻婆豆腐 蒸し餃子

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

豆腐一丁に本格的な麻婆ソースをかけて煮立てた石焼きスタイルの麻婆豆腐に、蒸し餃子がついたボリュームランチ。豆腐を崩しながらソースと混ぜ合わせてお召し上がりください。別添えの花椒でより刺激的に、チーズでコクをアップ、温泉卵でマイルドな味わいに。



*Seafood Doria*

## シーフードドリア

サラダ | スープ 付き

¥2,000 バックのお客様は +¥300 1,086 kcal

エビ、イカ、ホタテなどのシーフードがゴロゴロ入った、どこか懐かしい味わいのドリア。アツアツ・クリーミーなベシヤメルソースに具材の旨みが溶け込み、ご飯によく合う冬ならではの味わいです。やけどに気をつけて、ゆっくりとお楽しみください。



*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。



*Singer 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。



*Fried Oysters*

## 広島産 牡蠣フライ

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,000 バックのお客様は +¥300 1,186 kcal

シーズン到来！広島県産の大ぶりの牡蠣を5個使い、香ばしく揚げました。サクッとした軽い歯応えと、クリーミーな牡蠣の旨み、ほのかな磯の香りがたまりません。ディルピクルスで爽やかな酸味を加えた自家製タルタルソース、又は中濃ソースでどうぞ。



*Soba or Udon Noodles with Tempura*

## 天ぷら蕎麦 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。



*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

クラムチャウダー&サラダ

¥1,700

798 kcal

焼きたてのポットパイに温野菜のサラダを添えた、ヘルシーで体の温まるランチセット。香ばしいパイ生地をスプーンで崩しながら、クリーミーなクラムチャウダーとともにお召上がりください。素材の滋味と歯応えを活かした温野菜は、さっぱりとした特製ドレッシングでどうぞ。



*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。



*Seafood and Vegetable Shio Ramen*

## 魚介と野菜の塩ラーメン

¥1,600

902 kcal

エビ、ホタテ、イカ、カニなどのシーフードに、キャベツ、にんじん、玉ねぎなどの野菜を加えた、具だくさんの塩ラーメン。鶏と魚介ベースのスープは、旨みたっぷりながらさっぱりとした味わいで飲み干したくなるほど。中細でコシのある中華麺がよく合います。



*Ciabatta Sandwich*

## チャバタサンド

BLT

サラダ | ビクルス | スープ 付き

¥1,400

546 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。具は定番のベーコン・レタス・トマトに、ゆで卵をプラス。ケチャップとマスタードをあわせたソースが食欲をそそります。



*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	シャンディーガフ	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

#### 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



広島産カキフライ(4個)  
¥1,300



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



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