

*Kitachi 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。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。

*Superior Grilled Eel Rice Box*

特選 鰻重

小鉢 | 香の物 | 吸い物 付き

¥4,000 バックのお客様は +¥2,300

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！鹿児島産の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とわせました。濃厚な旨みを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。

*Sashimi Set Meal*

刺身盛り合わせ

ご飯 | 小鉢 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,400 バックのお客様は +¥700

924 kcal

茨城は農産物だけでなく海の幸にも恵まれた場所。マグロの赤身・中トロのほか、白身、貝類、光り物など、そのときどきの旬の魚介を盛り合わせてお出しします。風味豊かな地元メーカーの醤油をつけて、茨城県産コシヒカリとともにお楽しみください。

*Kitachi Beef Hamburger Steak*

常陸牛ハンバーグ マデiras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。表面を香ばしく焼き、低温のオーブンで中までじっくりと火を入れました。黒毛和牛ならではの力強い旨みとジューシー感を同時に楽しめる、当店自慢の一品です。香り高くコク豊かなマデirasソースをかけてお召し上がりください。



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。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。マグロのおいしさをしっかり受け止めます。



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 +¥100

660 kcal

錦糸卵にハム、きゅうり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

エビのチリソースと棒々鶏

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

メイン2品のボリュームランチ。大ぶりのエビにおだやかな辛みのチリソースをたっぷり絡めたエビチリは、プリプリとした食感が楽しい一品。棒々鶏（バンバンジー）は、柔らかく蒸した国産鶏の胸肉を、芝麻醬と練りごまのコク深いたれでどうぞ。



Soba or Udon Noodles with Tempura

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をサクサクの天ぷらにしました。揚げたてのところで蕎麦又は稲庭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信州産。風味豊かな石臼挽きのそば粉を使用しています。



Ginger Grilled Pork

美明豚生姜焼き 赤ワイン風味

ご飯 | 味噌汁 付き

¥2,000

バックのお客様は +¥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。



Singapore Chicken Rice

シンガポールライス (本場チキンライス)

フォー 付き

¥1,700

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。スッパ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。



Chilled Pasta with Vegetables and Fresh Tomatoes

夏野菜とフレッシュトマトの 冷製パスタ

サラダ | パン 付き

¥2,000

バックのお客様は +¥300

924 kcal

フレッシュトマトをベースに、パプリカ、ズッキーニ、いんげん、アスパラなど、カラフルな夏野菜をたっぷり使った冷製パスタ。冷たい喉越しが心地よく、バジルの甘い香りが食欲をそそります。汗をかけたあとのビタミン、ミネラル補給にもぴったりの一品です。



Beef Curry

ビーフカレー

サラダ | ヨーグルト 付き

¥1,700

905 kcal

フォン・ド・ボーをベースにじっくり煮込んだ、まろやかでコク豊かな欧風カレーです。隠し味はブルーベリーのコンフィチュール。口当たりのいい甘みのあとから、旨みと辛さが追いかけてくる、味わいのグラデーションをお楽しみください。



Korean-Style Chilled Noodles

韓国風冷麺

¥1,700

588 kcal

細めでコシの強い麺に澄んだ牛スープを合わせた、この季節にぴったりの韓国風冷麺。茨城県内で作られるおいしいキムチは、少しずつスープに混ぜることでほどよい辛みと旨み、酸味が加わり、食欲を刺激します。広東チャーシューのあっさりとした旨みも好相性。



Healthy Hills Lunch

ヘルシーヒルズランチ

エビとアボカドのサンドイッチ

サラダ | スープ 付き

¥1,700

798 kcal

実戸ヒルズのパン工房「実戸ヒルズベーカリー」で焼いている、ふっくら・しっとりとしたホワイトブレッドを使用。まろやかなマヨネーズで和えたエビとアボカドのサンドイッチです。ほのかな酸味とクリーミーな口当たりで、軽食ながら満足度の高い一品に仕上げました。



Chilled Dandan Noodles

冷やし坦々麺

¥1,700

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、ラー油の辛みが食欲をそそります。



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。



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。



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、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)

蕎麦は信州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のある、喉越しのいい稲庭うどん。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。

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	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

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)	1,660

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



国産鰻白醬油焼き
¥3,600



生ハムとチーズのサラダ
¥1,400



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



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