Hitachi Beef Sirloin Steak Balsamic Japonese Sauce

常陸牛サーロインステーキ
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。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。

Hitachi Beef and Bimei Pork Hamburger Steak

常陸牛と美明豚ハンバーグ
マデイラソース

ライスorパン ｜ スープ 付き

¥2,800　パックのお客様は +¥1,100　1,219 kcal

茨城が誇る常陸牛と美明豚を使った、ふっくらジューシーなハンバーグが新登場。表面は香ばしく、中は低温でじっくり火を通し、肉の旨みを逃さず閉じ込めました。黒毛和牛の濃厚なコクと美明豚の上品な甘みが、味わいに奥行きをもたらします。芳醇なマデイラソースでどうぞ。

茨城産の人気SPF豚「美明豚（びめいとん）」

美明豚は、SPF（Specific Pathogen Free）認定農場で育てた安全・安心なブランド豚です。肉質は柔らかくジューシーで旨味成分が豊富、脂は甘く口溶けがよいのが特徴です。

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。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。

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。

Sashimi Set Meal

刺身盛り合わせ

ご飯 ｜ 小鉢 ｜ 香の物 ｜ 味噌汁 付き

¥2,400　パックのお客様は +¥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。

久慈浜港から届く鮮度抜群の地魚

魚介類の一部は、日立市・久慈浜港から直送。久慈川や那珂川の清らかな流れが注ぎ、沖では親潮と黒潮が交わる“天然の生け簀”では、多彩な魚介類が育まれます。旬の新鮮な味わいを、ぜひご堪能ください。

※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。

Curry with Pork Cutlet

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

鶏と木ノ子のオイスターソース炒め　焼売

ライス ｜ ザーサイ ｜ スープ ｜ デザート 付き

¥2,300　パックのお客様は +¥600　1,277 kcal

弾力のある伊達鶏のもも肉と、シャキシャキとした歯応えの良い舞茸、しめじ、エリンギなどを合わせた一品は、オイスターソースが決め手。ご飯が進む味わいです。貝柱の上品な旨みがほとばしる焼売もついて、ボリューム満点！食欲の秋にふさわしいランチです。

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

¥2,200　パックのお客様は +¥500　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。ほんのり甘くホクッ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。

Barley Rice with Grated Yam & Ibaraki Dried Fish Set

麦とろと茨城産干物

小鉢 ｜ 香の物 ｜ 味噌汁 付き

¥2,000　パックのお客様は +¥300　776 kcal

茨城県産コシヒカリの新米に麦を合わせたモチモチのご飯と、出汁・卵でのばした大和芋のとろろは相性抜群。日立市・久慈浜港から届く干物は、鮮度の良い季節の地魚を絶妙な塩梅で仕込んだ逸品です。農産物と海産物の両方に恵まれた、茨城の秋の味覚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

¥2,000　パックのお客様は +¥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。

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。

Soba or Udon Noodles with Tempura

舞茸と海老の天せいろ蕎麦 又は うどん

¥1,900　パックのお客様は +¥200　814 kcal

大ぶりの海老、茨城県産を中心とした歯ごたえの良い舞茸や季節の野菜をサクッと軽い天ぷらにしました。揚げたてを蕎麦又は稲庭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信州産。風味豊かな石臼挽きのそば粉を使用しています。

Healthy Hills Lunch

ヘルシーヒルズランチ

スモークサーモンサンド

サラダ ｜ スープ 付き

¥1,700　798 kcal

宍戸ヒルズのパン工房「宍戸ヒルズベーカリー」で焼いている、しっとりとしたホワイトブレッドを使用。ほどよく脂ののったスモークサーモン、サワークリームとマスタードソース、紫キャベツのマリネをサンドしました。異なる酸味の重なりが素材の旨みを引き立てます。

※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。

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

¥1,700　744 kcal

国産鶏の胸肉を軽くマリネし、低温でしっと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。

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。

Chinese Noodles with Dipping Soup

魚介豚骨つけ麺

¥1,700　946 kcal

魚粉でパンチを効かせた豚骨ベースのつけ汁は、クセになるおいしさ。茨城県産豚の肩ロースを使ったチャーシュー、煮卵、メンマなどを添えてボリュームアップしました。地元の製麺所に特注しているコシのある中華麺は冷水で締め、のど越しよく仕上げています。

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。

※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
シャンディーガフ		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

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

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。

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

HOPPY

プレミアムホッピー	720
シャリキンホッピー	720

SAKE

一白水成	930
稲里 辛口	620
柚子酒	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

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

※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

ソーセージ三種盛り
¥1,600

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

明太さつま揚げ
¥950

牛蒡唐揚げ
¥950

焼き餃子(4個)
¥700

板わさ　数の子山葵和え
¥700

キムチ
¥700

オニオンスライス
¥660