



Kuroge Beef Sirloin Steak Balsamic Japanese 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 昼食付き料金との差額 +¥2,300

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3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。

1,126 kcal



Hills Original Hamburger Steak

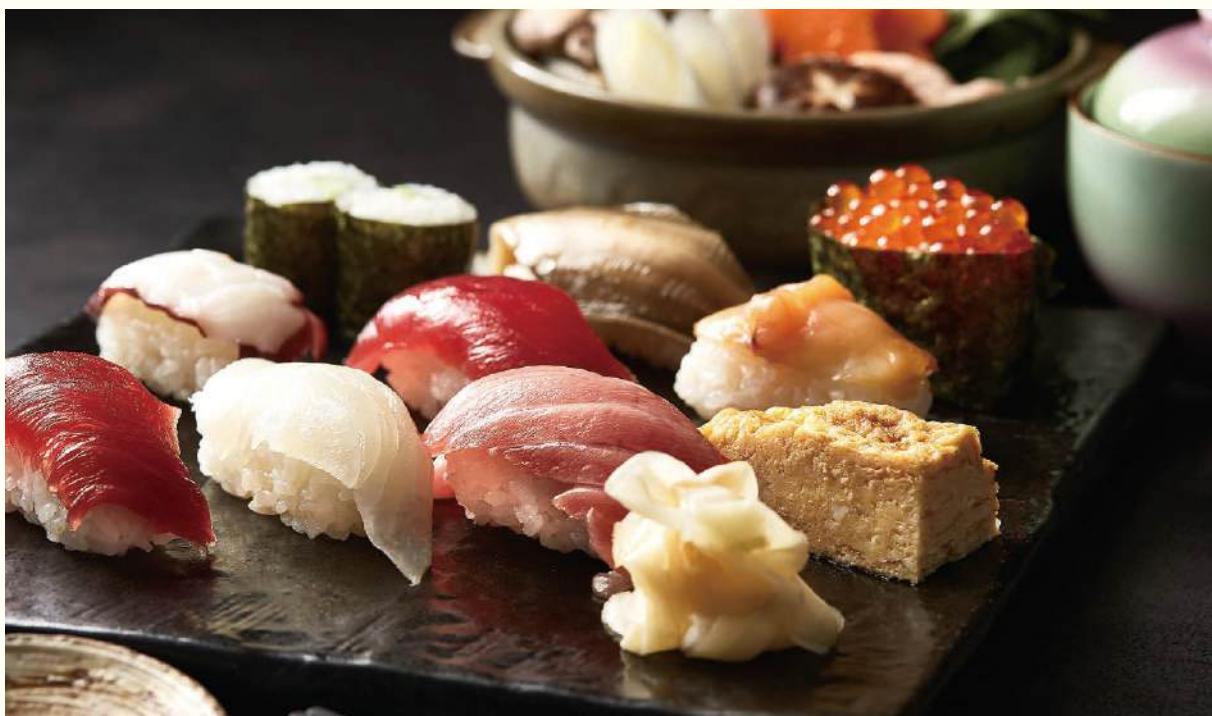
ヒルズオリジナル ハンバーグ

ライス or パン | スープ 付き

¥2,800 昼食付き料金との差額 +¥1,000

1,219 kcal

人気のハンバーグが、さらにおいしくなりました。茨城県が誇る常陸牛と美明豚を絶妙な割合で合わせ、しっかりとした肉の存在感とジューシーさを両立させています。コク深いデミグラスソースが食欲を誘い、季節のグリル野菜が彩りと香りを添えます。



Shishido Washoku Course Meal

宍戸和食膳 握り寿司と粕汁

煮物 付き

¥3,500 昼食付き料金との差額 +¥1,700

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。噛むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。

1,086 kcal



Tuna Bowl

まぐろ丼

小鉢 | 味噌汁 付き

¥2,500 昼食付き料金との差額 +¥700

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。

*Beef Stroganoff*

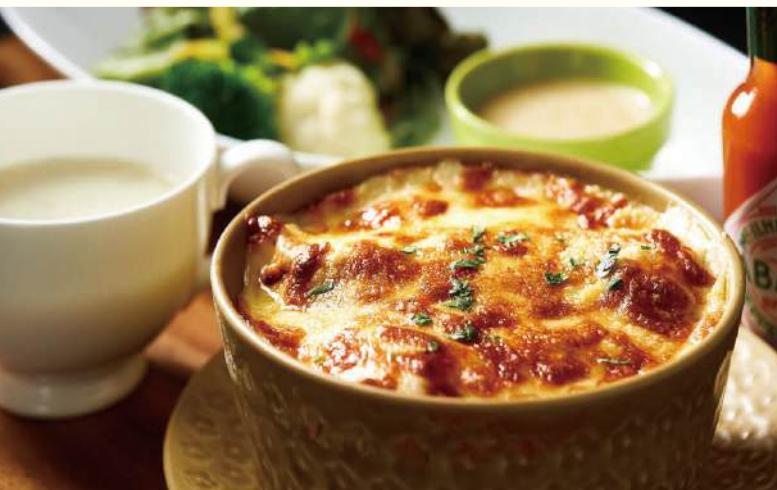
ビーフストロガノフ

サラダ付き

¥2,300 昼食付き料金との差額 +¥500

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。

*Crab Cream Doria*

蟹クリームドリア

サラダ | スープ付き

¥2,200 昼食付き料金との差額 +¥400

768 kcal

蟹のほぐし身をたっぷりと贅沢に使った、どこか懐かしい味わいのドリアです。アツアツでクリーミーなベシャメルソースに、蟹のふくよかな旨みと甘みが溶け込み、バター風味のごはんにマッチ。やけどに気をつけながら、ゆっくりとお楽しみください。

*Chinese Lunch*

中華ランチ

黒酢酢豚と蟹焼壳

ライス | ザーサイ | スープ | デザート付き

¥2,300 昼食付き料金との差額 +¥500

1,288 kcal

旬の素材をバランスよく盛り込んだボリュームたっぷりの中華ランチです。メインは、茨城県産の美明豚と、同じく県産のれんこん、パプリカなどの野菜を使った酢豚。まろやかな酸味の自家製黒酢だれを絡めました。大ぶりの蟹焼壳とともにご賞味ください。

*Tomato Pasta with Winter Vegetables and Mozzarella*

冬野菜とモッツアレラのトマトパスタ

サラダ | スープ付き

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200

1,012 kcal

れんこん、さつまいも、芽キャベツなど、茨城県産を中心とした冬野菜に、ひと口サイズのモッツアレラを合わせ、オーソドックスなトマトソースで仕上げました。ひと口ごとに野菜本来の食感や甘みが広がる、農業大国・茨城ならではの一品です。

*Pork Cutlet Simmered in Broth Set*

あじわいポークのカツ煮膳

ご飯 | 香の物 | 味噌汁付き

¥2,200 昼食付き料金との差額 +¥400

1,208 kcal

きめ細かく、しまりの良い肉質で知られる茨城県産「筑波あじわいポーク」のロースを使った、ボリュームたっぷりのカツ煮。土鍋で煮込んだアツアツのままテーブルへお持ちします。サクッとした衣にトロリとした卵と甘からのつゆがからみ、ごはんが進むおいしさです。

*Soba or Udon Noodles with Tempura*

天ぷら蕎麦 又は うどん (温/冷)

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200

874 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細めの讃岐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。

*Fried Oysters*

広島産 牡蠣フライ

ご飯 | 香の物 | 味噌汁付き

¥2,200 昼食付き料金との差額 +¥400

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。

*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 昼食付き料金との差額 +¥200

1,097 kcal

脂がおいしいことで知られる茨城県産の鉢柄豚「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。



Seafood Paella

シーフードパエリア

サラダ | スープ付き

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200

893 kcal

エビ、ムール貝、アサリ、イカなどのシーフードをたっぷりと使った、本格的なパエリアです。魚介の旨みとサフランの高貴な風味を吸ったお米のおいしさは格別。できたてパエリアパンのままテーブルへお持ちします。好みでライムを搾ってお召し上がりください。



Shoyu Ramen

醤油ラーメン

¥1,300

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。



Beef Curry

ビーフカレー

サラダ | ヨーグルト付き

¥1,800

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。



Fried Gyoza and Rice

焼き餃子ライス

ライス | ザーサイ | スープ付き

¥1,300

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。



Yuzu Shio Ramen

柚子塩ラーメン

¥1,600

698 kcal

柚子果汁を効かせた爽やかな塩だれに、豚骨と鶏ガラのダブルスープを合わせた、上品な味わいのラーメンです。麺はのど越しの良い中太ストレート。トッピングは、じっくり仕上げた鶏チャーシューと、歯応えの良いメンマ、卵。香り豊かな柚子皮が食欲をそそります。



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。うどんはほどよいコシのある、喉越しのいい細めの讃岐うどん。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。



Char siu 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。

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

ヒルズビール (六本木ヒルズクラブ オリジナルビール)

エビスビール

瓶ビール (アサヒ | サッポロ | サントリー)

黒ビール (アサヒ)

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。詳しいウイ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

グラス(中) 830

グラス(小) 680

グラス(中) 990

グラス(小) 830

中瓶 1,100

中瓶 900

小瓶 680

シャンディーガフ 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 650

(ドライ ゼロ)

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

稻里 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



ソーセージ三種盛り

¥1,600



生ハムとチーズのサラダ

¥1,400



広島産カキフライ(4個)

¥1,400



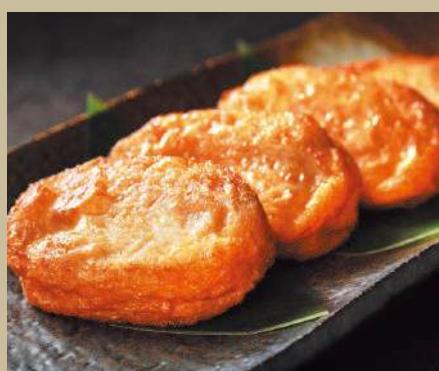
手羽元黒胡椒焼き

¥1,250



笠間産チーズ&バゲット

¥1,200



明太さつま揚げ

¥950



焼き餃子(4個)

¥800



板わさ 数の子山葵和え

¥700



キムチ

¥700



オニオンスライス

¥660

本日のおつまみ