Today's special menu

本日のスペシャル

Hitachi Beef Sukiyaki Rice Box

常陸牛すき焼き重

小鉢 ｜ 香の物 ｜ 味噌汁 付き

¥3,500　パックのお客様は +¥1,900　1,373 kcal

赤身と脂のバランスが絶妙な常陸牛の肩バラ肉を甘辛の割り下でさっと煮た、贅沢なすき焼き重。肉の旨みが染みた玉ねぎ、味付け卵、青菜のお浸しを彩りよく添えました。柔らかく濃厚な旨みが弾けるお肉と、もっちり甘い茨城県産コシヒカリは最強の組み合わせです。

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。

Salmon and Salmon Roe Rice Bowl , Tuna Sashimi

鮭いくら丼と鮪刺身

香の物 ｜ 味噌汁 付き

¥2,800　パックのお客様は +¥1,200　972 kcal

ふっくらとした茨城県産のコシヒカリに、香ばしく焼き上げた銀鮭、イクラの醤油漬けをたっぷりとのせ、贅沢な丼に仕立てました。お好みで酢橘を絞ってお召し上がりください。ほどよく脂がのり爽やかな旨みのあるメバチマグロのお刺身もご一緒にどうぞ。

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。噛むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。

Seafood Ankake Fried Noodles

海鮮あんかけ焼きそば

ザーサイ ｜ 中華スープ 付き

¥2,300　パックのお客様は +¥700　1,032 kcal

ぷりぷりのエビ、歯ざわりのいい柔らかなイカ、旨みたっぷりのホタテと、季節の野菜を上湯のあんでまとめ、パリパリ・モチモチの焼きそばにたっぷりとかけました。あんに含ませたオイスターソースのコクが、具材の持ち味を引き立てます。

Pork Cutlet

常陸の輝きロースカツ膳

ご飯 ｜ 香の物 ｜ 味噌汁 付き

¥2,000　パックのお客様は +¥400　1,115 kcal

柔らかさと脂の甘み、香りの良さが特徴のブランド豚「常陸の輝き」。赤身と脂のバランスが良いロースに粗めのパン粉をつけ、じっくりと揚げました。サクサクの衣とジューシィで旨みのある肉に、フルーティーなトンカツソースがマッチします。

旨みが濃厚で柔らかいブランド豚「常陸の輝き」

茨城県内で開発されたデュロック種の系統豚を交配した三元豚。特別な育て方をすることで、赤身に旨みのある脂が入り、焼いてもしっとり柔らかく、なめらかな味わい。香りも良いと評判です。

※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。

Bimeiton Pork Saute

美明豚ソテー
ガーリックマヨネーズソース

ご飯 | 味噌汁 付き

¥1,900 パックのお客様は +¥300 1,032 kcal

脂がおいしいことで知られる茨城のブランド豚「美明豚」のソテーに、上品な旨みのグレイビーソースを絡め、ガーリックマヨネーズ（アイオリソース）で仕上げた、ご飯が進む一品です。付け合わせのジャーマンポテトにソースを絡めると、これまた絶品！

Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce

つくば鶏の油淋鶏

ご飯 | ザーサイ | 中華スープ 付き

¥1,800 パックのお客様は +¥200 973 kcal

ボリュームのある鶏もも肉をサクッとジューシィに揚げ、特製の甘酢葱ソースで。さっくりとした衣にしみわたる甘酸っぱいソース、プリッとした肉質から湧き出る旨みがたまりません。葱と酢の効果で、揚げ物なのに後味がさっぱりしているのもうれしい特徴。

Soba Noodles with Tempura

天ざる蕎麦

¥1,800 パックのお客様は +¥200 831 kcal（うどん 827 kcal）

甘くプリッとした海老天と、季節野菜の天ぷらを盛り合わせ、冷たい蕎麦、又はうどんと一緒にお召し上がりいただきます。天ぷらは、各素材の持ち味を生かしたサクッと軽い口当たり。蕎麦は信州産の生蕎麦です。ご希望により「ゆかりご飯」をお付けします。

Beef Curry

ビーフカレー

ヨーグルト | サラダ 付き

¥1,700 パックのお客様は +¥100 941 kcal

いつ誰が食べてもおいしい、定番人気の逸品といえばこれ！フォン・ド・ボーをベースにじっくり煮込んだ、風味豊かな正統派の欧風カレーです。口に入れるとほろりと崩れるやわらかな牛肉と、まろやかで奥深いカレーソースが、ふっくらツヤツヤのご飯によく合います。

Pasta with Salsiccia and Mentaiko Takana

サルシッチャと明太高菜のパスタ

サラダ | スープ 付き

¥1,700 パックのお客様は +¥100 933 kcal

ハーブが香るサルシッチャ（生ソーセージ）と、明太子＆高菜炒めがパスタに絡み、一度食べると止まらないおいしさ。サルシッチャ、明太子、高菜の発酵による深い旨みとほどよい辛みが食欲をそそります。途中でレモンを絞り、爽やかな “味変”もお楽しみください。

Clubhouse Sandwich

クラブハウスサンド

サラダ or フライドポテト 付き

¥1,700 パックのお客様は +¥100 911 kcal

ハーブが香るグリルドチキン、香ばしく焼いたベーコン、卵、レタス、トマトなどの具材をトーストしたパンにたっぷりとはさんだ、アメリカンテイストのクラブハウスサンドです。付け合わせは、サラダ・フライドポテトからお選びください。

Chinese Noodles with Roasted Pork

自家製チャーシュー麺

¥1,600 923 kcal

柔らかく香ばしい豚肩ロースの自家製チャーシューをたっぷり約100ｇのせた、ボリューム満点のチャーシュー麺。地元茨城・常陸大宮の製麺所で作られる特注の中華麺は、口当たりのいい中太ストレート。鶏、豚のWスープに醤油だれを加えた、コク旨スープがよく絡みます。

Chinese Noodles

醤油ラーメン

¥1,200 725 kcal

Cold Soba or Udon Noodles

ざる蕎麦 又はざるうどん

¥900 524 kcal（うどん 520 kcal）

※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

真イカ沖漬け ¥1,540

厚切りベーコングリル ¥1,260

生ハムとチーズのサラダ ¥1,150

焼きイカ ¥950

明太さつま揚げ ¥950

砂肝塩焼き ¥900

ごぼう唐揚げ ¥900

栃尾の油揚げ ¥800

ハルピンキャベツ ¥800

板わさ 数の子わさび和え ¥700

白菜キムチ ¥700

わさび枝豆 ¥700

オニオンスライス（生卵添え） ¥700

ガーリックポテト ¥660

お飲み物こちら

※料金は税込　※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。

Alcohol Drink

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。

ビール

生ビール（モルツ・ドラフト）	グラス（中）	830
	グラス（小）	680
ヒルズクラブ 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
瓶ビール（アサヒ／サントリー／サッポロ）		900
黒ビール（キリン一番搾りスタウト）		680

サワー

生レモンサワー	780
レモンサワー	680
巨峰サワー	680
グレープフルーツサワー	680
ウーロンハイ	680

ホッピー

ホッピー（焼酎入り）	720
黒ホッピー（焼酎入り）	720
シャリキンホッピー	720
シャリキン黒ホッピー	720
追加 （中）焼酎／シャリキン	500
追加 （外）ホッピー／黒ホッピー	590

焼酎

ロック｜お湯割り｜水割り｜炭酸割り
緑茶割り｜そば湯割り

芋焼酎（黒霧島）	グラス	720
芋焼酎（赤霧島）	グラス	830
麦焼酎（二階堂倶楽部）	グラス	680
米焼酎（しろ）	グラス	680
蕎麦焼酎（金砂郷）	グラス	680

日本酒

水戸の副将軍（棚・常温グラス）	一合	580
久慈の山	ボトル（300ml）	1,420
一白水成（純米吟醸酒／Sunday Back Nine）	ボトル（720ml）	3,740

ウィスキー

角ハイボール	グラス(S)	680
	グラス(W)	1,260
知多	グラス(S)	770
	グラス(W)	1,360
白州／山崎	グラス(S)	980
	グラス(W)	1,760
バランタイン17年	グラス(S)	940
	グラス(W)	1,690
碧AO（5大ブレンドウィスキー） 日本、アメリカ、スコットランド、カナダ、アイルランドの5カ国	グラス(S)	980
	グラス(W)	1,760

梅酒

百年梅酒	680
ゆず梅酒	680

ワイン

グラスワイン（赤・白）	580

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、ワインリストもございますので、お申し付けください。

Soft Drink

コーヒー（トラジャ）※おかわり自由	550
アイスコーヒー（トラジャ）※おかわり自由	550
紅茶 ※ポットで提供となります	600
アイスティー	600
カフェオレ［HOT・ICE］	580
ミルク［HOT・ICE］	550
ココア［HOT・ICE］	580
柚子ティー［HOT］	580
烏龍茶	500
ジュース各種 オレンジ｜グレープフルーツ｜トマト｜カルピス｜コーラ｜ジンジャエール｜メロンソーダ｜カルピスソーダ ※ W料金 +280	550
ペリエ（プレーン）	620
アーノルドパーマー（レモネード ＆ アイスティー）	720
生レモンスカッシュ（はちみつ入り）	680
柚子スカッシュ	680
乳酸菌ヨーグルトビネガードリンク	680
フルーツビネガースカッシュ	720
リンゴジュース（完熟リンゴと赤いリンゴ「ジェノバ」）	720
緑黄色野菜ジュース	720
ブルーベリー＆クランベリージュース	720
ブルーベリー＆クランベリーシエイク	880

（左から）
アイスカフェオレ
アイスココア
アーノルドパーマー
オレンジジュース
生レモンスカッシュ

（左から）
緑黄色野菜ジュース
ブルーベリー＆クランベリージュース
ブルーベリー＆クランベリーシエイク

フロート

フロート（コーヒー｜コーラ｜メロン）	720
ココアフロート	760

おすすめドリンク

自然なホッとする甘さが人気です。

あずきミルク［HOT・ICE］	620

栄養補給に、飲む点滴と言われる「甘酒」はいかがですか？

甘酒ストレート［HOT・ICE］	580

お車を運転される方におすすめです。

ノンアルコールビール

オールフリー	650
アサヒゼロ	650

ノンアルコールテイスト

ハイボール	650
レモンサワー	650

ノンアルコール スパークリングワイン

ピエール・ゼロ・ブランド・ブラン ボトル（720ml）	3,630

※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。

Wine List

お車の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。

RED

| FRANCE | シャトー ラ トゥール カルネ　CHATEAU LA TOUR CARNET　16,500

深みのあるブラックルビー色、複雑で芳香の強いオークやブラックチェリーのノーズが特徴的。
渋みと酸のバランスもよく、濃厚でしっかりとした果実味が心地良いワインです。

| FRANCE | ジュヴレ・シャンベルタン　BOUCHARD PERD& FILS GEVREY- CHAMBERTIN　14,850

ブラックチェリーを思わせる果実味と美しい酸味を生かした、豊かで複雑みのあるワイン。
湿った土や鉄分など、ジュヴレ・シャンベルタンの特徴が出ています。

| ITALY | バローロ パトレス　BAROLO PATRES　8,800

完熟由来の甘みのあるアセロラや、フレッシュなベリーの果実、ミントやホワイトペッパーのアクセント、
綺麗な酸、チャーミングな味わいの一方、逞しさがあるイタリアワインの王者バローロの名に相応しい逸品。

| ITALY | アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ　AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO　7,700

やや濃いガーネット色に、アマローネ独特の個性的な強く甘い香り。
強いだけでなく果実味とタンニンとボリュームのあるアルコールが見事に調和した、素晴らしいワインです。

| AMERICA | クラウドライン オレゴン ピノ・ノアール　CLOUDLINE OREGON PINOT NOIR　6,600

輝きのある深いルビー色。ストロベリー、ラズベリーなどの赤いフレッシュなフルーツ、
柔らかいタンニンと、ほどよい酸が広がる、コストパフォーマンスの高い1本です。

| CHILE | ロス ヴァスコス カヴェルネソーヴィニヨン　LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON　4,000

赤い果実の香りに、ドライフルーツのニュアンス。黒胡椒やナッメグを思わせるスパイシーな味わいに、
ほどよいタンニンと心地よい酸を感じるエレガントなワインです。

| SPAIN | バラオンダ カロ　BARAHONDA CARRO　3,500

スペイン南東部、イエクラの品質をリードする造り手による赤ワイン。
完熟したチェリーのような果実味にあふれ、ほんのりスパイシーで飲みやすいミディアムボディです。

| FRANCE | クロード・ヴァル 赤　CLAUDE VAL ROUGE　3,500

クロード・ヴァルは、南仏の豊かな気候を表現した赤ワイン。
フルーティなアロマと豊かな果実の味わい、軽快な口当たりが心地良く、カジュアルなシーンにぴったりです。

WHITE

| FRANCE | シャブリ ラ・ピエレレ　CHABLIS LA PIERRELEE　6,600

シャブリ全体の1/4という最大生産量を誇りながら、品質的にもトップと目される生産者。
エレガントなりんごや洋梨のアロマが楽しめる、爽やかな味わいの1本です。

| ITALY | ヴィッラ・ヨランダ ガヴィ　VILLA JOLANDA GAVI　4,800

コルテーゼ種からつくられた北イタリアの代表的な辛口白ワイン。
緑色を帯びた透明感のある麦わら色、レモンバームのような香りと酸味が心地良い、すっきりとしたワインです。

| CHILE | ロス ヴァスコス シャルドネ　LOS VASCOS CHARDONNAY　4,000

メロンやグレープフルーツ、ヘーゼルナッツを思わせる香り。
シャルドネならではのフレッシュで爽やかな酸味とほのかな苦みが感じられ、上質な果実味の余韻も長く続きます。

| FRANCE | クロード・ヴァル 白　CLAUDE VAL BLANE　3,500

南仏の豊かな気候を表現した、やや辛口の白ワイン。柑橘系のフレッシュな香りが口いっぱいに広がります。
丸みのある酸味とやさしい喉越しで、カジュアルな食卓にぴったり。

SPARKLING

| FRANCE | ブーケ・ドール・ブラウン　BOUQUET D'OR BLANC　3,000

「黄金の花束」という名のスパークリングワイン。フローラル系の香りとフルーティで軽快な飲み口が特徴です。
真珠のようにキラキラと輝く細かい気泡が立ち上り、長く続きます。

| ITALY | モエ・エ・シャンドン モエ　アンペリアル　MOET&CHANDON MOET IMPERIAL　13,200

シャンパーニュ地方に君臨する最高級メゾン。バランスの良いエレガントな味わいが、
前菜からメイン、デザートまであらゆる料理によく合う、世界で最も愛されるシャンパンです。

Bottle List

お車の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。

WHISKY

角瓶	6,000
知多	11,000
白州／山崎	14,850
オールドパー12年	11,000
碧AO	12,000
ラフロイング10年	13,200
バランタイン17年	16,500
マッカラン12年	18,700
山崎12年	27,500
響	24,200

焼酎

黒霧島（芋）	4,180
二階堂倶楽部（麦）	4,800
白岳しろ（米）	4,500
DAIYAME だいやめ（芋／900ml）	4,600
赤霧島（芋／900ml）	6,000

2022年度より、ボトルキープはご遠慮頂いております。
飲み残してしまったボトルはお持ち帰りくださいますよう、お願い申し上げます。
※お車でお越しのお客様は、飲酒運転をなさらない様お願い申し上げます。

各種ボトル割材

ロックアイス	350
ミネラル	400
炭酸P（500ml）	400
炭酸瓶（207ml）	300
レモン（1個）	300
レモンスライス（1枚）	30
梅干し（大粒1個）	100

※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。

Dessert

ソフトクリーム

レギュラー ¥580　スモール ¥380

クリームあんみつ

¥780

ミニプリン ……¥380

ゴマ団子 ……¥220

※イメージ

Souvenir

静ヒルズの美味しい手みやげ

ご家族や大切な方への手みやげ、贈りものとしてもご好評いただいております、静ヒルズの美味しいもの３選。
牛肉と野菜をじっくり煮込んだカレーをたっぷり包んでサクサクの食感に仕上げたこだわりカレーパンと、
国産小豆の味わい深いあんこたっぷり・ふっくら生地のあんドーナツ。そして、新しく仲間入りしたごま団子。
どれもおひとつから、おみやげとしていかがですか。

カレーパン

¥260／個

¥1,250／5個入り

あんドーナツ

¥260／個

¥1,250／5個入り

ごま団子

¥220／個

※料金は税込　※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。