



*Kiachi Beef Sukiyaki Rice Box*

## 常陸牛すき焼き重

香の物 | 味噌汁 | 生卵 付き

¥3,600 バックのお客様は +¥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と柔らかなりプロセスを甘辛の割り下できつと煮た、贅沢なすき焼き重。肉の旨みが染み玉ねぎ、味付け卵、青菜のお浸しを彩りよく添えました。濃厚な旨みが弾けるお肉と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。



*Shizu Washoku Course Meal*

## 静和食膳

刺身2点盛り、銀鱈西京焼き、豚角煮

ご飯 | 小鉢 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,800 バックのお客様は +¥1,100

927 kcal

和の美味しいものを少しずつ、いろいろ食べたいときに。季節の鮮魚を使った刺身、ほんのり甘い西京味噌に半日ほど漬けてふっくらと焼き上げた銀鱈、とろけるような脂があとを引く豚バラ肉の角煮など、思わずご飯をお代わりしたくなるラインナップです。

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。



*Seafood Anko 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 バックのお客様は +¥600

1,032 kcal

ふりふりのエビ、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までまとめ、バリバリ・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。



*Pasta with Crab and Mushroom Cream Sauce*

## カニとキノコのクリームパスタ

サラダ | スープ 付き

¥2,100 バックのお客様は +¥400

1,073 kcal

生クリームを甘みのあるカニ出汁でのぼした軽めのクリームソースに、カニのほぐし身とフレック、歯応えの良いキノコとレタスを合わせたスパゲッティ。フレッシュトマトで爽やかさをプラスしました。お好みで、レモンを搾って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。



*Simmered Pork Cutlet with Egg*

## 常陸の輝きカツ煮鍋

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,000 バックのお客様は +¥300 1,115 kcal

やわらかく濃い旨みがあり、香りの良い肉質で知られる茨城県のブランド豚「常陸の輝き」。そのロース肉に生パン粉をつけて揚げ、玉ねぎ、ごぼうと一緒に甘辛のつゆで煮立て、黄身の味が濃厚な赤玉卵2個でとじたボリュームたっぷりの一品です。



*Fried Oyster Set Meal*

## 三陸産 カキフライ膳

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥1,900 バックのお客様は +¥200 874 kcal

小ぶりながら風味は濃厚でクリーミー。カキ好きの方にぜひ食べていただきたい、三陸産のカキフライ。サクサクの衣をかじると、口いっぱいに“海のミルク”の風味が広がります。自家製のタルタルソースや中濃ソースでお召し上がりください。



*Tsukuba Chicken Stewed with Sour Cream*

## つくば鶏 サワークリーム煮込み

パン又はライス | サラダ | スープ 付き

¥1,900 バックのお客様は +¥200 997 kcal

平飼いで鶏の旨みを堪能できると評判のつくば鶏。そのもも肉をサワークリームと生クリームで軽く煮込み、ピクルス、少量のエシャロットで風味豊かに仕上げた、いわば“鶏肉のストロガノフ風”です。しめじやブロッコリーなど、季節の素材とともにお楽しみください。



*Soba Noodles with Tempura*

## 天ぷら蕎麦 (温/冷)

¥1,800 バックのお客様は +¥100 831 kcal

甘くブリッとした海老天と、季節野菜の天ぷらを盛り合わせ、蕎麦と一緒に召し上がりいただけます。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

¥1,700 941 kcal

いつ誰が食べてもおいしい、定番人気の逸品といえこれ!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。



*Clubhouse Sandwich*

## クラブハウスサンド

サラダ or フライドポテト 付き

¥1,700 911 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。



真イカ沖漬け ¥1,900



厚切りベーコングリル ¥1,260



ハルピンキャベツ ¥800



板わさ 数の子わさび和え ¥700



海老とブロッコリーサラダ ¥1,150



焼きイカ ¥950



白菜キムチ ¥700



オニオンライス (生卵添え) ¥700



明太さつま揚げ ¥950



砂肝塩焼き ¥900



ガーリックポテト ¥660

カキフライ 単品 ¥300

牛すじ煮込み ¥1,100



ごぼう唐揚げ ¥800



栃尾の油揚げ ¥800



お飲み物こちら

## 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す。

## 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 (麒麟一番搾りスタウト)		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

## 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

## ウイスキー

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大ブレンドウイスキー)	グラス(S)	980
日本、アメリカ、スコットランド、カナダ、アイルランドの5か国	グラス(W)	1,760

## 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
(外) ホッピー/黒ホッピー	590



## 日本酒

水戸の副将軍 (燗・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

## 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。詳しいウイスキーリスト、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]	680
柚子ティー [HOT]	680
烏龍茶	500

ジュース各種	550
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

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「ジェノパ」)	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]	680
------------------	-----

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ベリー色、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	パローロ 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パ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。黒胡椒やナツ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を感じられ、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		焼酎	
角瓶	6,000	黒霧島(芋)	4,180
知多	11,000	二階堂倶楽部(麦)	4,800
白州/山崎	14,850	白岳しろ(米)	4,500
オールドパー12年	11,000	DAIYAME だいやめ(芋/900ml)	4,600
碧AO	12,000	赤霧島(芋/900ml)	6,000
ラフロイグ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		

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



※写真は例・概説 ※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

ぜんざい ..... ¥780

ゴマ団子 ..... ¥220

## 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・ふっくら生地のあるドーナツ。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