

Autumn

ARK HILLS SPA

Menu

オーガニックの野菜や産地直送の魚介類、飼育にこだわったお肉、乳製品、卵、
 自然由来の調味料等(下記をご参照ください)、高品質で安心な食材を使用しております。
 HILLS SPA will be serving safe and high-quality ingredients such as organic vegetables,
 seafood delivered straight from the port, meat, dairy products and eggs from chickens grown or
 raised under special conditions, and organic seasonings.

塩 …………… 伊豆大島産の「海の精」

砂糖 …………… 北海道産てんさい使用の「含蜜糖」

みりん …………… 角谷文治郎商店の「三河みりん」

なたね油…………… 遺伝子組み換え原料不使用の「純正なたねサラダ油」

醤油 …………… 小豆島ヤマヒサ天然醸造 杉樽仕込み

味噌 …………… 「海の精」と国産有機原料・国産特別栽培原料を使用

ぼん酢…………… ヤマロク醤油の「ぼん酢しょうゆ」

ケチャップ …… 有機JAS認証

S Signature dish

Salad

The calories shown exclude dressing サラダのカロリーはドレッシング抜きでの表示です。

- S 1. Chopped salad チョップドサラダ Half<240kcal> 1,270 Regular<480kcal> 2,035
2. Cobb salad コブサラダ H<188kcal> 1,270 R<376kcal> 2,035
 (Daisen chicken breast, boiled egg, shrimp, tomato, avocado, olive, cheese)
 (大山どり胸肉・平飼卵・エビ・トマト・アボカド・オリーブ・パルミジャーノレッジャーノ)
3. Cajun Iwaidori chicken, avocado, tomato salad, caesar dressing
 奥州いわいどりのケイジャンチキン、アボカド、トマトのサラダ シーザードレッシング
 H<174kcal> 1,287 R<349kcal> 2,145
4. Marinated seafood salad, shiso leaf dressing, salmon, sea bream, octopus, shrimp
 シーフードマリネサラダ 大葉ドレッシング ～サーモン・鯛・タコ・エビ～
 H<134kcal> 1,980 R<267kcal> 3,300

Soup

5. Seasonal vegetable potage or bouillon <150~400kcal> M 770 L 1,320
 農園野菜のポタージュ又はブイヨンスープ
6. Baked roast tomato and mushroom soup H<129kcal> 1,100 R<256kcal> 1,760
 ローストトマトとマッシュルームのグラタンスープ

Sandwiches & Pasta

- S 7. Club sandwich, french fries or salad <802kcal> 2,310
 クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ or サラダ (ライ麦食パン使用)
8. Grass-fed beef, prosciutto cotto, scamorza cheeseburger, french fries or salad <725kcal> 2,750
 牧草牛とプロシュートコット、スカモルツァチーズバーガー フレンチフライ or サラダ (全粒粉パンズ使用)
9. Fettuccine alla Bolognese フェットチーネ じっくり煮込んだボロネーズソース <620kcal> 2,310
 Gluten-free spaghetti グルテンフリースパゲティ <285kcal> / Whole wheat spaghetti 全粒粉スパゲティ <280kcal> 330each

Noodles

- S 10. Dan Dan noodles, organic bean miso, Koshino Kogane pork, roasted linseed, green vegetables <790kcal> 1,980
 担々麺 ～有機豆味噌・越乃黄金豚・焙煎アマニ・青梗菜～
11. Chilled soba or udon noodles, Ryokucha pork, kakinoki mushroom, scallion
 豚しゃぶせいろ 蕎麦 or うどん ～まろやか緑茶豚・かきの木茸・焼きネギ～
 Soba 蕎麦 <307kcal> / Udon うどん <399kcal> 2,365

GO-ZE-N

* Steamed rice (white, brown, or sixteen grain rice) 御飯 (白米 or 玄米 or 十六穀米)

S Signature dish

12. Today's fish, Japanese style set (Steamed rice, miso soup, small dishes, pickles)
本日の魚御膳 (御飯、味噌汁、小鉢、香の物) <818kcal> 2,310~
13. Fried Shingen chicken, vegetable accent (Steamed rice, miso soup, small dish, pickles)
信玄どりの唐揚げ 香り野菜風味 (御飯、味噌汁、小鉢、香の物) <866kcal> 2,420
14. Grilled Hayashi SPF pork, ginger sauce, cabbage (Steamed rice, miso soup, small dishes, pickles)
林SPFポークの生姜焼き (御飯、味噌汁、小鉢、香の物) <843kcal> 2,420
- S 15. Koshino Kogane pork fillet cutlet (Steamed rice, miso soup, small dish, pickles)
越乃黄金豚ヒレかつ膳 (御飯、味噌汁、小鉢、香の物) <865kcal> 2,640
16. Hitachi thigh beef, choregi salad yakiniku set menu (Steamed rice, miso soup, small dish, pickles)
焼肉膳 ~常陸牛もも肉、チョレギサラダ~ (御飯、味噌汁、小鉢、香の物) <840kcal> 3,960

Rice

* Steamed rice (white, brown, or sixteen grain rice) 御飯 (白米 or 玄米 or 十六穀米)

17. Nagoya Cochin chicken, free-range egg rice bowl (Miso soup, pickles)
錦爽名古屋コーチンと平飼卵の親子丼 (味噌汁、香の物) <714kcal> 3,355
18. Chirashi sushi, tuna, salmon, sweet shrimp, avocado, vinegared rice (Miso soup, pickles) <670kcal> 3,300
ちらし寿司 天然マグロ・サーモン・甘エビ・アボカド (味噌汁、香の物)
19. Hayashi SPF pork loin cutlet curry, small salad <1,200kcal> 2,310
林SPFポークのロースカツツカレー ミニサラダ
20. Hokkaido wagyu beef cheek, European style curry, small salad <724kcal> 2,860
北海道産 和牛ほほ肉の欧風カレー ミニサラダ

Main

All Main Entrees come with your choice of steamed rice, bread, or salad
メイン料理にはライス・パン又はグリーンサラダをお選びいただけます。

21. Sauteed Yonezawa pork shoulder loin, olive dip <482kcal> 3,080
米澤豚一番育ち肩ロースのソテー オリーブディップ
22. Japanese beef Salisbury steak, grated daikon ponzu sauce <580kcal> 2,530
和牛ハンバーグステーキ おろしポン酢
23. Stewed Japanese beef Salisbury steak, demi-glace sauce <730kcal> 2,970
和牛煮込みハンバーグ デミグラスソース
24. Pan-fried Tasmanian salmon, remoulade sauce, organic micro leaf <438kcal> 3,190
タスマニアサーモンのポワレ レムラードソース 有機農園モアークのマイクロリーフ

Grill

25. Japanese black wagyu sirloin steak, organic baby leaf, french fries
黒毛和牛 経産牛のサーロインステーキ 有機ベビーリーフ・フレンチフライ 150g <889kcal> 5,610 / 300g <1,770kcal> 9,817

Kid's

26. Kid's Spaghetti Bolognese キッズボロネーズパゲティー <428kcal> 990
27. Kid's udon (Seaweed, chicken breast, boiled egg) キッズうどん (わかめ、鶏肉、ゆで卵) <250kcal> 880
28. Kid's curry and rice キッズカレーライス <485kcal> 880
29. Kid's plate キッズプレート <688kcal> 1,430
Salisbury steak, chicken rice, deep-fried shrimp, french fries, steamed vegetables (Orange juice or apple juice or oolong tea)
ハンバーグ、チキンライス、エビフライ、フレンチフライ、温野菜 (オレンジジュース or リンゴジュース or ウーロン茶付き)

Dessert

30. Ice cream アイスcream 550
31. Today's dessert 本日のオリジナルデザート 880~

Snacks

32. French fries フレンチフライ <285~855kcal> S 605 / M 1,134 / L 1,646
33. Chicken nuggets (8 Pieces) チキンナゲット <348kcal> 880
34. Two kinds of French ham フランス産ハム2種盛り合わせ <148kcal> 1,595
35. Fried mozzarella sticks (5 Pieces) モッツァレラチーズスティック <329kcal> 1,188

Menu items may change based on availability. メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

※HILLS SPA Dining serves Kurosawa Farm Milky Queen rice from Yamagata. ※お米は山形県産黒澤ファーム ミルキークイーンを使用しています。

※All sixteen grain rice grains are domestically produced. ※十六穀米の雑穀は全て国内産のものを使用しております。

• Please notify the service staff of any food allergies or vegetarian requests when placing order.

• 食物アレルギーをお持ちの方、ベジタリアンの方は、ご注文の際にお申し出ください。

All prices include tax. 金額は全て税込み表示です。

Wine

Champagne

	½Bottle	Bottle
Laurent-Perrier La Cuvée Brut ローラン・ペリエ ラ キュベ ブリット	6,050	13,200

Sparkling Wine

	Glass	½Bottle
CAVA カヴァ	990	2,750

White Wine

- | | Glass | ½Bottle |
|---|-------|---------|
| Penfolds Koonunga Hill
Chardonnay (Australia)
ペンフォールズ クヌンガーヒル シャルドネ | 1,210 | 3,630 |
- | | Glass | ½Bottle |
|---|---------|---------|
| Sherwood Estate Stratum
Sauvignon Blanc (New Zealand)
シャーウッド エステート ストラタム ソーヴィニヨンブラン | 1,210 | 3,630 |
| | ½Bottle | Bottle |
| Chablis William Fevre (France)
シャブリ ウィリアム フェーヴル | 4,400 | 6,600 |

Red Wine

- | | Glass | ½Bottle |
|---|-------|---------|
| Penfolds Koonunga Hill
Shiraz Cabernet (Australia)
ペンフォールズ クヌンガーヒル シラズ・カベルネ | 1,210 | 3,630 |
- | | Glass | ½Bottle |
|--|-------|---------|
| Sherwood Estate Stratum
Pinot Noir (New Zealand)
シャーウッド エステート ストラタム ピノノワール | 1,210 | 3,630 |
- The grapes are organically grown.
有機栽培ブドウを使用

Cider

	½Bottle	Bottle
ISASTEGL natural cider イサステギ ナチュラル シードル	1,760	2,970

Beer

Suntory All Free Non-Alcoholic サントリー オールフリー ノンアルコール	334ml	825
Draft Beer 生ビール(マスターズ・ドリーム)		935
Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	334ml	935
Kirin Heartland 麒麟 ハートランド	330ml	935

Whisky

Whisky with soda ハイボール		990
Taketsuru pure malt 竹鶴ピュアモルト		1,320

Mineral Water

San Pellegrino (Carbonated) サンペレグリーノ	500ml	770
---	-------	-----

Soft Drinks

Organic ginger ale オーガニック ジンジャーエール		660
Original organic lemonade オリジナル オーガニックレモネード		1,100
Craft cola 無添加クラフトコーラ		1,100

Protein Drink

Banana バナナ		1,100
Mixed berry ミックスベリー		1,100
Açaí アサイー		1,100

Smoothie

Seasonal smoothie 季節のスムージー		1,430
Relax リラックス (Organic komatsuna, Apple, Pineapple) (有機小松菜・リンゴ・パイナップル)		1,100
Açaemics アサイーミクス (Açaí, Banana, Mango, Pineapple) (アサイー・バナナ・マンゴー・パイナップル)		1,100
Recovery リカバリー (Apple, Pineapple, Orange, Yuzu) (リンゴ・パイナップル・オレンジ・ゆず)		1,100
Verde ベルデ (Kiwi, Spinach, Organic komatsuna, Pineapple, Honey, Lemon, Chia seed) (キウイフルーツ・ほうれん草・有機小松菜・パイナップル・ はちみつ・レモン・チアシード)		1,100

Fruits Juice

Organic tomato juice オーガニックトマトジュース		660
Banana juice 完熟バナナジュース		990
Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース		1,210

Coffee & Tea

Coffee (Hot/ Iced) コーヒー		825
Tea (Hot/ Iced) 紅茶		825
Espresso エスプレッソ		825
Caffè latte (Hot/ Iced) カフェ・ラテ		880
Cappuccino カプチーノ		880

The coffee beans are organically grown.
コーヒー豆は、有機栽培ブレンドを使用

Herbal Tea

HILLS SPA original blend ヒルズSPA オリジナル ブレンド (心身の健康と内面の美しさを引き出します。)		825
Açaí blend アサイーブレンド (疲労回復に最適。甘酸っぱいテイストのフルーツティー。)		825
Minty blue ミンティーブルー (幻想的なブルーが特徴。リフレッシュに。)		825
Chamomile blend カモミールブレンド (心を落ち着かせます。ストレスを感じる方に。)		825

Herbal teas are made from organic certified herbs from Europe.
ヨーロッパのオーガニック認証を取得したハーブを使用

All prices include tax. 金額は全て税込み表示です。

Underage drinking and drunk driving are prohibited by law.

法令によりお車を運転される方、未成年のお客様への
アルコールの提供は一切お断りいたします。