

June

ATAGO GREEN HILLS SPA

Lunch (11:00~15:00)

金額は全て税込み表示です。
All prices include tax

Set A +440

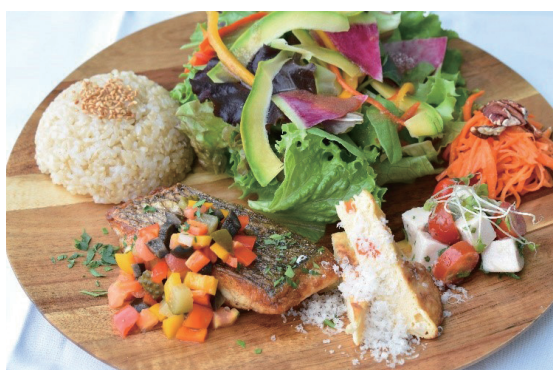
Salad or Soup
サラダ or スープ

Set B +660

Salad + Soup
サラダ + スープ

日替わりデリプレート
(スープ+玄米 又は ライ麦パン付き)

Daily Deli Plate
[Soup + brown rice or rye bread]



※イメージ

2,420

帆立とアボカドの柚子胡椒クリームパスタ

Scallop, avocado and yuzu pepper cream spaghetti



3,300

仙台牛のカレーうどん
えび天、禅丸しいたけ、キャベツ

Udon noodles with Sendai beef, curry soup
Tempura prawn, premium shiitake ZEN-MARU mushrooms, cabbage



2,970

平田牧場 金華豚の豚キムチ御膳
(御飯、味噌汁、小鉢、香の物)

Stir-fried Hirata farm Kinka pork and kimchi
(Steamed rice, miso soup, small dish, pickles)



3,410

Drink List

コーヒー・デカフェ・エスプレッソ・カフェラテ・カプチーノ
紅茶・ハーブティー・ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース
Coffee • Decaf Coffee • Espresso • Café Latte • Cappuccino
Tea • Herbal Tea • Oolong Tea • Orange Juice • Apple Juice

全てのお料理にドリンクが含まれます。
Each menu item comes with a drink.

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。
HILLS SPA Dining serves Kurosawa Farm Milky Queen rice from Yamagata.

入荷状況により、食材の産地が変更となる場合がございます。
The origin of ingredients may change depending on availability.