

Summer

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> 1,287 R<376kcal> 2,145  
 (Daisen chicken breast, free-range egg, shrimp, tomato, avocado, olive, cheese)  
 (大山どり胸肉・平飼い卵・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. Salade Lyonnaise, Dijon mustard dressing H<280kcal> 1,353 R<560kcal> 2,255  
 Crispy uncured bacon, raw ham, soft-boiled egg, croutons  
 リヨン風サラダ デижョンマスタードドレッシング  
 無塩せきベーコン、生ハム、温度卵、クルトン
4. Roasted swordfish, mushroom salad, shiso leaf dressing  
 メカジキのローストと長谷川農産マッシュルームのサラダ 大葉ドレッシング H<152kcal> 1,584 R<304kcal> 2,640

## Soup

5. Seasonal vegetable potage or bouillon <150~400kcal> M 880 L 1,320  
 農園野菜のポタージュ又はブイヨンスープ
6. Clam chowder クラムチャウダー M<224kcal> 990 L<335kcal> 1,485

## 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. Natural rare bluefin tuna cutlet sandwich, french fries or salad <656kcal> 3,850  
 特選本マグロのレアカツサンドウィッチ フレンチフライ or サラダ (ライ麦食パン使用)
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
10. Linguini alla pescatore, seafood, tomato sauce <627kcal> 3,080  
 リングイネ ペスカトーレ 海の幸のトマトソース
11. Spaghetti Napolitana, French chipolata sausage, premium shiitake "ZEN-MARU mushrooms"  
 フランス産シポラタソーセージとプレミアムしいたけ「禅丸」のナポリタン <785kcal> 2,750  
 Whole wheat spaghetti 全粒粉スパゲティ<280kcal> / Gluten-free spaghetti グルテンフリースパゲティ<285kcal> 324each

## Noodles

- S 12. Chilled soba or udon noodles, Ryokucha pork, Yamagata dashi, tomato  
 冷やし豚しゃぶ蕎麦 or うどん ~まるやか緑茶豚・山形だし・トマト~ Soba 蕎麦 <307kcal> / Udon うどん <399kcal> 2,475
13. Hokkien Mee, Singaporean style fried noodles <718kcal> 2,750  
 ホッケンミー シンガポール風焼きそば

- 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
14. 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〜〉 2,365〜
15. 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〉 2,475
16. 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〉 2,475
- S** 17. 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〉 2,695

- Rice** \* Steamed rice (white, brown, or sixteen grain rice) 御飯 (白米 or 玄米 or 十六穀米)
18. Sendai beef rice bowl (Miso soup, soft-boiled egg, pickles) 〈1,074kcal〉 3,630  
仙台牛 牛丼 (味噌汁、温度卵、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レツカレー ミニサラダ
20. Japanese black wagyu beef curry, small salad 〈771kcal〉 3,520  
黒毛和牛 ビーフカレー ミニサラダ  
Add a topping: トッピング Pork shabu shabu 豚しゃぶ 495 / Gruyère cheese グリュイエールチーズ 550

- 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. Seafood and Iwaidori chicken gratin 〈578kcal〉 2,640  
魚介と奥州いわいどりのグラタン
22. Shingen chicken and tofu Salisbury steak, roasted premium shiitake  
"ZEN-MARU mushrooms", grated daikon and ponzu sauce 〈420kcal〉 2,640  
信玄どりもも肉と豆腐のハンバーグ プレミアムしいたけ "禅丸" のロースト おろしポン酢
23. Coarsely minced Salisbury steak, sichuan pepper sauce, raclette and tomato gratinée 〈560kcal〉 2,970  
粗挽きハンバーグステーキ 花椒ソース ラクレットとトマトのグラチネ
24. Pan-fried Tasmanian salmon, remoulade sauce, organic micro leaf 〈452kcal〉 3,245  
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

- Dessert**
25. Today's dessert 本日のオリジナルデザート 880〜

- Kids'**
26. Kids' Spaghetti Bolognese キッズボロネーズスパゲティ 〈428kcal〉 990
27. Kids' udon (Seaweed, chicken breast, boiled egg) キッズうどん (わかめ、鶏肉、ゆで卵) 〈250kcal〉 880
28. Kids' curry and rice キッズカレーライス 〈485kcal〉 880
29. Kids' omelet rice キッズオムライス 〈197kcal〉 990
30. Kids' 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)

- Snacks**
31. French fries フレンチフライ 〈285〜855kcal〉 S 605 / M 1,134 / L 1,646
32. Chicken nuggets (8 Pieces) チキンナゲット 〈348kcal〉 880
33. Ham and cheese sandwich ハムチーズサンドウィッチ 〈307kcal〉 1,210
34. Milan-style mixed pizza, tomato sauce, bacon, tomato, bell peppers, olive 〈467kcal〉 1,650  
ミラノ風ミックスピザ ~トマトソース、ベーコン、トマト、パプリカ、オリーブ~

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

<b>Champagne</b>	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

<b>Sparkling Wine</b>	Glass	½Bottle
CAVA カヴァ	990	2,750

### White Wine

• 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	Glass	½Bottle
	1,210	3,630
Domaines Paul Mas Les Tannes en Occitanie Chardonnay 2022 (France) ドメーヌ・ポール・マス レ・タンヌ オクシタン シャルドネ 2022	Glass	½Bottle
	1,320	3,960
Chablis William Fevre (France) シャブリ ウィリアム フェーヴル	½Bottle	Bottle
	5,500	8,800

### Red Wine

• 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	Glass	½Bottle
	1,210	3,630
Domaines Paul Mas Les Tannes en Occitanie Cabernet Sauvignon 2021 (France) ドメーヌ・ポール・マス レ・タンヌ オクシタン カベルネ・ソーヴィニヨン 2021	Glass	½Bottle
	1,320	3,960

- The grapes are organically grown.  
有機栽培ブドウを使用

## Cider

ISASTEGI natural cider イサステギ ナチュラル シードル	½Bottle	Bottle
	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 キリン 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		770
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		1,210
Mixed berry ミックスベリー		1,210
Açai アサイー		1,210

## Smoothie

Seasonal smoothie 季節のスムージー		1,210
Relax リラックス (Organic komatsuna, Apple, Pineapple) (有機小松菜・リンゴ・パイナップル)		1,210
Açaimics アサイーミクス (Açai, Banana, Mango, Pineapple) (アサイー・バナナ・マンゴー・パイナップル)		1,210
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)		1,210
Vitamolde ビタモルデ (Organic Pino-green, Banana, Apple, Organic komatsuna, Soy milk) (有機ピノグリーン、バナナ、リンゴ、有機小松菜、豆乳)		1,210

## Fruits Juice

Banana juice 完熟バナナジュース		1,100
Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース		1,430

## Coffee & Tea

Coffee (Hot/ Iced) コーヒー		880
Tea (Hot/ Iced) 紅茶		880
Espresso エスプレッソ		880
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。)		880
Açai 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。)		880
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。)		880
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。)		880

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。