

Summer

ATAGO GREEN 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」 | 醤油 …………… 小豆島ヤマヒサ天然醸造 杉樽仕込み |
| 砂糖 …………… 北海道産てんさい使用の「含蜜糖」 | 味噌 …………… 「海の精」と国産有機原料・国産特別栽培原料を使用 |
| みりん …………… 角谷文治郎商店の「三河みりん」 | ぼん酢 …………… ヤマロク醤油の「ぼん酢しょうゆ」 |
| 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」 | ケチャップ …………… 有機JAS認証 |

Salad

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

S Signature dish

- S 1. Seasonal vegetable salad, carrot dressing Half<48kcal> 1,089 Regular<96kcal> 1,815
 農園野菜サラダ 人参ドレッシング
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. Grilled swordfish, mushroom salad, shiso leaf dressing H<152kcal> 1,584 R<304kcal> 2,640
 メカジキのグリル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
4. Tasmanian salmon and scallop salad, tomato dressing
 (Salmon, scallops, free-range egg, asparagus, avocado, tomato, Mimolette)
 タスマニアサーモンとホタテのサラダ 完熟トマトドレッシング
 (サーモン・ホタテ・平飼い卵・アスパラガス・アボカド・トマト・ミモレット) H<198kcal> 1,980 R<369kcal> 3,300

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. Spaghetti Napolitana, French chipolata sausage, premium shiitake "ZEN-MARU mushrooms"
 フランス産シボ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> 330each

Noodles

- S 11. 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~
12. Chilled soba or udon noodles, Ryokucha pork, Yamagata dashi, tomato
 冷やし豚しゃぶ蕎麦 or うどん ~まろやか緑茶豚・山形だし・トマト~ Soba 蕎麦 <307kcal> / Udon うどん <399kcal> 2,475

S Signature dish

GO-ZE-N

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

13. 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~
14. 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
15. 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 16. 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
17. Japanese black wagyu sirloin, yakiniku set menu (Steamed rice, miso soup, small dish, mini salad, pickles)
焼肉膳 ~黒毛和牛 経産牛サーロイン、特選黒毛和牛~ (御飯、味噌汁、小鉢、ミニサラダ、香の物) <915kcal> 4,840

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. 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)
20. 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
21. 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。

22. Confit of Daisen chicken, seasonal vegetables <753kcal> 2,695
大山どり骨付きもも肉のコンフィ 農園野菜
23. 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
24. 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
25. 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

26. Nagano shine muscat ice cream 長野県産シャインマスカットアイスクリーム <167kcal> 550
27. Vanilla ice cream バニラアイスクリーム <143kcal> 550
28. Free-range egg pudding 平飼卵のプリン <287kcal> 660
29. Cappuccino cheesecake カプチーノ チーズケーキ <341kcal> 825

Snacks

30. French fries フレンチフライ <285~855kcal> S 605 / M 1,134 / L 1,646
31. Fried Daisen chicken (3 Pieces) 大山どりの唐揚げ <348kcal> 605
32. Fried mozzarella sticks (5 Pieces) モッツア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 |

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 | |
| • Domains 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 | |

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 | |
| • Domains 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

| | ½Bottle | Bottle |
|---|---------|--------|
| ISASTEGLI 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 |
| 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 | | 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 |
| Açaí 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 (Açaí, 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 |
| 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。) | | 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。