

Winter

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> 1,090 Regular<480kcal> 1,817
2. Cobb salad コブサラダ H<188kcal> 1,090 R<376kcal> 1,817  
 (Daisen chicken breast, boiled 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 H<145kcal> 1,210 R<289kcal> 2,020  
 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
4. Nicoise-style salad ニース風サラダ H<159kcal> 1,430 R<308kcal> 2,420

## Soup

5. Seasonal vegetable potage 農園野菜のポタージュ <150~400kcal> M 770 L 1,320
6. Baked French onion soup 有機玉ねぎのオニオングラタンスープ H<129kcal> 990 R<258kcal> 1,650

## Sandwiches & Pasta

- S 7. Club sandwich, french fries or salad <802kcal> 2,035  
 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. Spaghetti Aglio e Olio, Angel prawn, seafood <640kcal> 2,475  
 天使のエビと魚介のアーリオ オーリオ
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> 2,035  
 Gluten-free pasta グルテンフリーパスタ <285kcal>/ Whole wheat pasta 全粒粉パスタ <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 noodles, Iwate duck, scallion <554kcal> 2,255  
 鴨せいろ ~岩手がも・下関ネギ~
12. "Hokkien Mee" Singaporean fried noodles, Angel prawn, Hayashi SPF pork <770kcal> 2,420  
 "ホッケンミー" シンガポール風焼きそば ~天使のエビ・林SPFポーク~

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~> 2,200~
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> 2,255
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> 2,255
16. Kirimine beef fillet steak (Steamed rice, miso soup, tuna sashimi, small dish, pickles)  
霧峰牛フィレ肉のステーキ御膳 (御飯、味噌汁、マグロ刺身、小鉢、香の物) <747kcal> 4,950

## Rice

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

17. Shiawase kizuna beef, Sukiyaki rice bowl (Miso soup, pickles)  
しあわせ絆牛のすき焼き丼 (味噌汁、香の物) <872kcal> 2,750
18. Chirashi sushi, tuna, salmon, avocado, vinegared rice (Miso soup, pickles)  
ちらし寿司 天然マグロ・サーモン・アボカド (味噌汁、香の物) <650kcal> 2,860
19. Green curry, Awaodori chicken, vegetables, small salad  
阿波尾鶏のグリーンカレー ミニサラダ <846kcal> 2,530
20. Hokkaido wagyu beef cheek, European style curry, small salad  
北海道産 和牛ほほ肉の欧風カレー ミニサラダ <724kcal> 2,750

## 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. Daisen chicken confit, seasonal vegetables  
大山どり骨付きもも肉のコンフィ 農園野菜 <753kcal> 2,255
22. Japanese beef Salisbury steak, red wine sauce or ponzu sauce  
和牛ハンバーグステーキ 特製赤ワインソース or おろしポン酢 <580kcal> 2,420
23. Pan-fried Tasmanian salmon, tartare sauce, organic micro leaf  
タスマニアサーモンのポワレ タルタルソース 有機農園モアークのマイクロリーフ <452kcal> 2,750

## Grill

24. 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> 3,850 / 300g <1,770kcal> 6,737

## Kid's

25. Kid's Spaghetti Bolognese キッズボロネーズパゲティー <428kcal> 880
26. Kid's udon (Seaweed, chicken breast, boiled egg) キッズうどん (わかめ、鶏肉、ゆで卵) <250kcal> 880
27. Kid's curry and rice キッズカレーライス <485kcal> 880
28. Kid's plate キッズプレート <688kcal> 1,320  
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

29. Ice cream アイスクリーム <144kcal> 440
30. Baked sesame cheesecake 黒胡麻のベイクドチーズケーキ <248kcal> 770

## Snacks

31. French fries フレンチフライ <285~855kcal> S 440 / M 825 / L 1,197
32. Squid Frites with Semolina 小イカのセモリナフライ <120kcal> 880

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	11,000

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

<b>White Wine</b>	Glass	½Bottle
• Natura Emiliana Vineyards Chardonnay (Chile) ナチュラル エミリアーナ ヴィンヤーズ シャルドネ	1,100	3,300

• 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
	1,100	3,300
Chablis William Fevre (France) シャブリ ウィリアム フェーヴル	½Bottle	Bottle
	3,740	5,500

<b>Red Wine</b>	Glass	½Bottle
• Natura Emiliana Vineyards Cabernet Sauvignon (Chile) ナチュラル エミリアーナ ヴィンヤーズ カベルネソーヴィニヨン	1,100	3,300

• 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
	1,100	3,300
• The grapes are organically grown. 有機栽培ブドウを使用		

<b>Cider</b>	½Bottle	Bottle
ISASTEGLI natural cider イサステギ ナチュラル シードル	1,760	2,970

<b>Beer</b>		
Suntory All Free Non-Alcoholic サントリー オールフリー ノンアルコール	334ml	770
Draft Beer 生ビール(マスターズ・ドリーム)		880
Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	334ml	880
Kirin Heartland キリン ハートランド	330ml	880

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

<b>Mineral Water</b>		
San Pellegrino (carbonated) サンペレグリーノ	500ml	770

<b>Soft Drinks</b>		
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		990
Craft cola 無添加クラフトコーラ		990

<b>Protein Drink</b>		
Banana バナナ		990
Mixed berry ミックスベリー		990
Açai アサイー		990

<b>Smoothie</b>		
Seasonal smoothie 季節のスムージー		1,100
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
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)		1,100
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
Hot Apple Ginger ホットアップルジンジャー (Apple, Ginger, Lemon, Honey) (リンゴ・生姜・レモン・はちみつ)		1,100

<b>Fruits Juice</b>		
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		880
Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース		1,210

<b>Coffee &amp; Tea</b>		
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		

<b>Herbal Tea</b>		
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
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。)		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。