

Summer

ROPPONGI 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の表示です。

- 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. Sliced cold Shingen chicken breast, spicy sesame sauce H<148kcal> 1,353 R<296kcal> 2,255  
 信玄どり胸肉の棒々鶏サラダ
4. 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

## 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 &amp; 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(全粒粉バンズ使用)
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
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  
 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. Chilled soba or udon noodles, Ryokucha pork, Yamagata dashi, tomato <307kcal> / <399kcal> 2,475  
 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
12. Seafood Shanghai fried noodles, scallops, angel prawn, squid <576kcal> 3,080  
 海鮮上海焼きそば ~ホタテ・天使のエビ・アオリイカ~

## 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

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

## Rice

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

17. 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)
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. 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
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

## Grill

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

## Dessert

26. Ice cream アイスクリーム 550
27. Today's dessert 本日のオリジナルデザート 880~

## Snacks

28. French fries フレンチフライ <285~855kcal> S 605 / M 1,134 / L 1,646
29. Chicken nuggets (8 Pieces) チキンナゲット <348kcal> 880
30. Two kinds of French ham フランス産ハム2種盛り合わせ <148kcal> 1,595
31. Fried mozzarella sticks (5 Pieces) モッツァレラチーズスティック <329kcal> 1,188
32. Hokkaido scallops cream croquette (2 Pieces) 北海道産ホタテのクリームコロッケ(2個) <564kcal> 1,100

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

### 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	½Bottle	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

### 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	½Bottle	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 (キリン一番搾り)	435ml	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

Acpua Panna (still) アクアパナ	500ml	660
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

Van Houten hot chocolate バンホーテン ココア(ホット)	825
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。