

Spring

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. Seasonal vegetable salad, carrot dressing Half <48kcal> 1,155 Regular <96kcal> 1,925
 農園野菜サラダ 人参ドレッシング
2. Cobb salad H <188kcal> 1,485 R <376kcal> 2,475
 コブサラダ
 Daisen chicken breast, free-range egg, shrimp, tomato, avocado, olive, cheese
 大山どり胸肉・平飼卵・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. Iwate French Red Chicken tenders, raw ham salad, oil free tomato and sesame dressing
 岩手県産フランス赤鶏ささ身と生ハムのサラダ トマトと胡麻のノンオイルドレッシング H <234kcal> 1,485 R <348kcal> 2,475
 Chicken tenders, raw ham, soft-boiled egg, tomato, broccoli, Mimolette cheese
 ささ身・生ハム・温度卵・トマト・ブロッコリー・ミモレット
4. Marinated Tasmanian salmon salad, French dressing H <224kcal> 1,760 R <447kcal> 2,970
 タスマニアサーモンマリネのサラダ フレンチドレッシング
 Marinated salmon, free-range egg, tomato, avocado, olive, cheese
 サーモンマリネ・平飼卵・トマト・アボカド・オリーブ・パルミジャーノレッジャーノ

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. Manhattan clam chowder M <151kcal> 1,045 L <273kcal> 1,540
 マンハッタンクラムチャウダー

Sandwiches & Pasta

- S 7. Club sandwich, french fries or salad <802kcal> 2,420
 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. Fettuccine alla Bolognese <620kcal> 2,420
 フェットチーネ じっくり煮込んだボロネーズソース
9. 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

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~
- S 11. Chilled soba or udon noodles, Ryokucha pork, kakinoki mushroom, scallion
 豚しゃぶせいろ 蕎麦 or うどん ~まろやか緑茶豚・かきの木茸・焼きネギ~ Soba 蕎麦 <307kcal> / Udon うどん <399kcal> 2,475
12. 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

All GO-ZE-N meals are served with steamed rice, miso soup, small dish, and pickles.
すべての御膳に御飯、味噌汁、小鉢、香の物が付きます。

S Signature dish

13. Today's fish, Japanese style set 〈818kcal〜〉 2,530〜
本日の魚御膳
14. Fried Shingen chicken, vegetable accent 〈866kcal〉 2,585
信玄どりの唐揚げ 香り野菜風味
15. Grilled Hayashi SPF pork, ginger sauce, cabbage 〈843kcal〉 2,585
林SPFポークの生姜焼き
- S** 16. Koshino Kogane pork fillet cutlet 〈865kcal〉 2,750
越乃黄金豚ヒレかつ
17. Teriyaki Iwate duck, salt-based scallion sauce 〈864kcal〉 3,850
岩手がもの照り焼き 香味ネギ塩だれ

Rice

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)
Steamed rice (white, brown, or sixteen grain rice) 御飯(白米 or 玄米 or 十六穀米)
19. Sendai beef, brown garlic rice, small salad 〈989kcal〉 3,410
Avocado gratinée, Mimolette cheese, soft-boiled egg
仙台牛の玄米ガーリックライス ミニサラダ 〜アボカドのグラチネ・ミモレット・温度卵〜
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
Steamed rice (white, brown, or sixteen grain rice) 御飯(白米 or 玄米 or 十六穀米)

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. Oven baked coarsely minced Salisbury steak, Mascarpone cheese, mushroom demi-glace sauce 〈890kcal〉 3,190
粗挽きハンバーグステーキのオープン焼き マスカルポーネときのこのデミグラスソース
24. Pan-fried Tasmanian salmon, tartare sauce, organic micro leaf 〈452kcal〉 3,245
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
25. Pan-fried Spanish mackerel, seasonal vegetable garbure 〈420kcal〉 3,520
サワラのポワレ 農園野菜のガルビュール

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〜

Kids'

28. Kids' Spaghetti Bolognese キッズボロネーズスパゲティ 〉(428kcal) 990
29. Kids' udon (Seaweed, chicken breast, boiled egg) キッズうどん (わかめ、鶏肉、ゆで卵) 〉(250kcal) 880
30. Kids' omelet rice キッズオムライス 〉(330kcal) 990
31. 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

32. French fries フレンチフライ 〈285〜855kcal〉 S 605 / M 1,155 / L 1,650
33. 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ことがございます。

※ 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。

Champagne & Wine

Champagne

	½Bottle	Bottle
G.H Mumm Grand Cordon Brut	6,050	13,200
G.Hマム グランド・コルドン ブリュット		

Sparkling Wine

	Glass	½Bottle
CAVA	990	2,750
カヴァ		

White Wine

- Sherwood Estate Stratum Sauvignon Blanc (New Zealand) 1,210 3,630
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
- Domaines Paul Mas Les Tannes en Occitanie Chardonnay (France) 1,320 3,960
ドメーヌ・ポール・マス レ・タンヌ オクシタン シャルドネ
- Chablis William Fevre (France) 5,500 11,000
シャブリ ウィリアム フェーヴル

Red Wine

- Sherwood Estate Stratum Pinot Noir (New Zealand) 1,210 3,630
シャーウッド エステート ストラタム ピノノワール
- Domaines Paul Mas Les Tannes en Occitanie Cabernet Sauvignon (France) 1,320 3,960
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
- The grapes are organically grown.
有機栽培ブドウを使用

Beer

Suntory All Free Non-Alcoholic	334ml	825
サントリー オールフリー ノンアルコール		
Draft Beer		935
生ビール(マスターズ・ドリーム)		
Asahi Super Dry	334ml	935
アサヒ スーパードライ		
Kirin Heartland	330ml	935
キリン ハートランド		

Whisky

Whisky with soda	ハイボール	990
Hakushu single malt	白州 シングルモルト	2,090
Yamazaki single malt	山崎 シングルモルト	2,090

Mineral Water

San Pellegrino (Carbonated)	500ml	770
サンペレグリーノ		

Soft Drinks

Organic ginger ale	770
オーガニック ジンジャーエール	
Organic apple cider	770
オーガニックアップルサイダー	
Original organic lemonade	1,100
オリジナル オーガニックレモネード	
Craft cola	1,100
無添加クラフトコーラ	

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

Cold Pressed Juice

Açai Brown	アサイーブラウン	1,815
(Açai, Apple, Blueberry, Spinach)	(アサイー・リンゴ・ブルーベリー・ホウレン草)	
Light Green	ライトグリーン	1,815
(Kale, Komatsuna, Pineapple, Orange)	(ケール・小松菜・パイナップル・オレンジ)	
Red Energy	レッドエナジー	1,815
(Apple, Tomato, Blueberry, Raspberry, Cranberry)	(リンゴ・トマト・ブルーベリー・ラズベリー・クランベリー)	

Fruits Juice

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

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	880
ヒルズスパ 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。)	
Açai blend アサイーブレンド	880
(疲労回復に最適。甘酸っぱいテイストのフルーツティー。)	
Minty blue ミンティーブルー	880
(幻想的なブルーが特徴。リフレッシュに。)	
Chamomile blend カモミールブレンド	880
(心を落ち着かせます。ストレスを感じる方に。)	

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。