

# ROPPONGI HILLS SPA DINING

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。

Our dining room will be serving safe and high - quality ingredients such as organic vegetables, seafood delivered straight from the port, meat, dairy products, eggs from chickens grown or raised under special conditions, and organic seasonings.

- |                                 |  |                                |   |
|---------------------------------|--|--------------------------------|---|
| <b>塩</b> 伊豆大島産<br>「海の精」         | <b>砂糖</b> 北海道産てんさい使用<br>「含蜜糖」          | <b>味醂</b> 角谷文治郎商店<br>「三河みりん」   | <b>なたね油</b> 遺伝子組み換え原料不使用<br>「純正なたねサラダ油」 |
| <b>醤油</b> 小豆島ヤマヒサ<br>天然醸造 杉樽仕込み | <b>味噌</b> 「海の精」と国産有機原料・<br>国産特別栽培原料を使用 | <b>ほん酢</b> ヤマロク醤油<br>「ほん酢しょうゆ」 | <b>ケチヤップ</b> 有機JAS認証                    |

**米** 山形県産黒澤ファーム  
ミルクィーQueen使用  
Our dining room serves  
Kurosawa Farm Milky Queen  
rice from Yamagata.

**雑穀** 十六穀米の雑穀は全て  
国内産のものを使用  
All sixteen grain rice grains are  
domestically produced.

**HEALTHY** 栄養素、食物繊維を  
バランスよく摂取できる

**BEAUTY** 豊富な野菜、良質な油を使用し  
ビタミンやミネラルを摂取できる

**POWER** 高タンパクで  
良質な脂質を摂取できる

**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す



**S** Seasonal vegetable salad,  
carrot dressing  
農園野菜サラダ 人参ドレッシング  
Half (48kcal) / 1,350  
Regular (96kcal) / 2,250

**POWER**

Sliced cold Shingen chicken, spicy sesame sauce  
信玄どりの棒棒鶏サラダ  
Half (148kcal) / 1,750 Regular (296kcal) / 2,900



Cobb salad  
Daisen chicken breast,  
free-range egg, shrimp, tomato, avocado, olive, cheese  
コブサラダ  
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  
Half (188kcal) / 1,750 Regular (376kcal) / 2,900



**BEAUTY**

Marinated Tasmanian salmon salad, Japanese Valencia orange and ginger dressing  
Salmon, free-range egg, tomato, avocado, cheese  
タスマニアサーモンマリネのサラダ  
国産バレンシアオレンジと生姜のドレッシング  
サーモン・平飼い卵・トマト・アボカド・オリーブ・パルミジャーノレッジャーノ  
Half (186kcal) / 2,250 Regular (372kcal) / 3,700

## Soup

Seasonal vegetable potage or bouillon (150kcal ~ 400kcal)  
農園野菜のポタージュ 又は ブイヨンスープ  
Medium / 900  
Large / 1,300

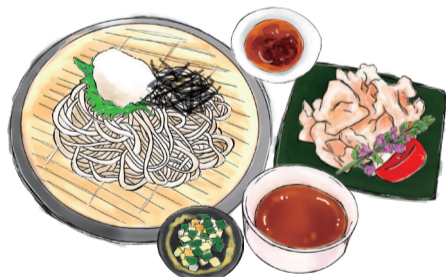
Manhattan clam chowder  
マンハッタンクラムチャウダー  
Medium (151kcal) / 1,050  
Large (273kcal) / 1,500

## Noodles

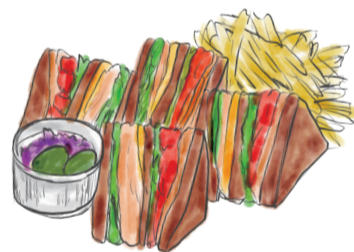
Dan Dan noodles,  
organic bean miso, Koshino Kogane pork,  
roasted linseed, green vegetables  
担々麺  
~有機豆味噌・越乃黄金豚・焙煎アマニ・青梗菜~  
(790kcal) 2,000



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) 2,600



## Sandwiches・Pasta



**S** Club sandwich french fries or salad  
クラブハウスサンドウィッチ[ライ麦食パン使用]  
フレンチフライ or サラダ  
(802kcal) 2,500

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) 2,500



**Pasta options パスタ変更 + ¥300**

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)

## Snacks

French fries  
フレンチフライ (285 ~ 855kcal)  
Small 600 Medium 1,150 Large 1,650

Three-item deli platter of the day  
本日のデリ3種盛り  
1,100

Fried Daisen chicken (3 Pieces)  
大山どり唐揚げ  
(348kcal)750

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

Menu items may change based on availability. メニュー内容は入荷状況によって変更になる場合がございます

**11:00-15:00 Drink set : +¥350**

Coffee / De café / Espresso / Caffè Latte / Cappuccino / Tea / Herbal tea / Oolong tea / Orange Juice / Apple Juice  
コーヒー / デカフェ / エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ / 紅茶 / ハーブティー / ウーロン茶 / オレンジジュース /アップルジュース

# GO·ZE·N ▶ GO·ZE·N には全て 御飯, 味噌汁, 小鉢, 香の物がつきます。 ▶ All GO·ZE·N sets come with steamed rice, miso soup, small dishes and pickles

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

Today's fish, Japanese style set  
本日の魚御膳

(818kcal ~) 2,900 ~

Fried Shingen chicken, vegetable accent, lemon pepper  
信玄どりの唐揚げ 香り野菜風味 レモン胡椒

(866kcal) 2,900

Grilled Hayashi SPF pork, ginger sauce, cabbage  
林SPFポークの生姜焼き

(843kcal) 2,900

**S** Koshino Kogane pork  
fillet cutlet  
越乃黄金豚のヒレかつ

(865kcal) 3,100

Stir-fried Hirata farm Kinka pork and kimchi  
平田牧場 金華豚の豚キムチ

(602kcal) 3,400



## Rice

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

Japanese black wagyu beef curry  
黒毛和牛ビーフカレー  
(small salad) (ミニサラダ)

(771kcal) 3,800



Guinea fowl from Ishiguro farm and free-range egg rice bowl  
石黒農場ホロホロ鳥と平飼い卵の親子丼  
(miso soup, small dish, pickles, Japanese seven-spice blend)  
(味噌汁, 小鉢, 香の物, 伊藤農園みかん七味)

(714kcal) 3,700



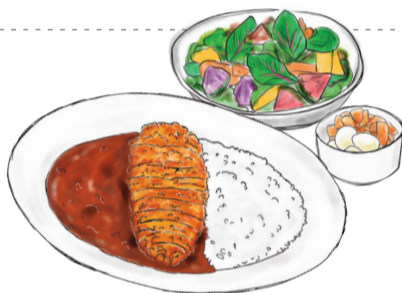
Sendai beef rice bowl, kimchi, Shimonoseki green onion,  
grated daikon and ponzu sauce

仙台牛 牛丼 キムチ・下関ネギ・おろしポン酢  
(miso soup, pickles) (味噌汁, 香の物)

(912kcal) 3,650

Hayashi SPF pork loin cutlet curry, small salad  
林SPFポークのロースカツカツカレー  
(small salad) (ミニサラダ)

(1,200kcal) 3,250



Chirashi sushi, tuna, salmon, sweet shrimp, snow crab, avocado, vinegared rice  
ちらし寿司 天然マグロ・サーモン・甘エビ・ズワイガニ・アボカド  
(miso soup, pickles) (味噌汁, 香の物)

(670kcal) 3,600



## 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

### POWER

Confit of Daisen chicken,  
seasonal vegetables  
大山どり骨付きもも肉のコンフィ  
農園野菜

(753kcal) 2,850



Coarsely minced Salisbury steak  
with red wine sauce or grated daikon and ponzu sauce  
粗挽き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

Red wine sauce 特製赤ワインソース (723kcal)  
Ponzu おろしポン酢 (676kcal) 3,600

### HEALTHY

Oven-baked long-tailed red snapper,  
ravigote sauce, vegetables  
尾長鯛のオープン焼き ラヴィゴットソース 農園野菜 (420kcal) 3,900

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) 3,600



## Grill

### POWER

Japanese black wagyu sirloin steak, golden mustard,  
organic baby leaf, french fries

黒毛和牛 経産牛のサーロインステーキ  
ゴールドンマスタード  
有機ベビーリーフ・フレンチフライ

150g(889kcal) 5,600 300g(1,770kcal) 9,850



## Dessert

Please ask staff. スタッフにお問い合わせください

Today's ice cream

本日のアイスクリーム

Today's dessert

本日のオリジナルデザート

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

Menu items may change based on availability. メニュー内容は入荷状況によって変更になる場合がございます

### 11:00-15:00 Drink set : +¥350

Coffee / De café / Espresso / Caffè Latte / Cappuccino / Tea / Herbal tea / Oolong tea / Orange Juice / Apple Juice  
コーヒー / デカフェ / エスプレッソ / カフェラテ / カプチーノ / 紅茶 / ハーブティー / ウーロン茶 / オレンジジュース /アップルジュース

# ROPPONGI HILLS SPA DINING

## Coffee & Tea

コーヒー豆はオーガニックを使用  
アラビカ種100%

Coffee beans blended mainly from South America are characterized by their nutty richness, aroma and mild flavor.

コーヒー豆は、南米を中心にブレンドしたナッツのようなコクと香ばしさ、穏やかな風味が特徴



## Herbal Tea

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

Original Blend 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	900
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	900
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	900
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	900

## Protein Drink

Banana バナナ	1,250
Mixed Berry ミックスベリー	1,250
Açai アサイー	1,250

## Lemonade Selection

Acai Lemonade アサイーレモネード	1,300
Butterfly Pea Lemonade バタフライピーレモネード	1,300
Organic Lemonade オーガニック レモネード	1,100



## Fresh Juice & Soft Drinks

Fresh Orange Juice フレッシュオレンジジュース	1,450
Wakayama Ito Farm 100% Pure Juice, Valencia Orange 和歌山 伊藤農園 100% ピュアジュース バレンシアオレンジ	1,100
Premium Banana Juice 完熟バナナジュース	1,100
Craft Cola 無添加クラフトコーラ	1,100
Organic Apple Carrot Juice オーガニック アップルキャロットジュース	900
Organic Ginger Ale オーガニック ジンジャーエール	900
Organic Apple Cider オーガニック アップルサイダー	900
<b>Mineral Water</b> San Pellegrino [carbonated] サンペレグリーノ	500ml 900

All menus can be changed to decaffe. 全てのメニューでデカフェに変更可能です  
We will prepare with your favorite "milk" [Milk /Low fat milk /Soy milk]  
お好みの“ミルク”をご用意いたします[牛乳/低脂肪牛乳/豆乳]

## Tea

HILLS SPA Original Blend Tea (Assam & Darjeeling) ヒルズSPA オリジナルブレンドティー (アッサム & ダージリン)	900
Iced Tea (Earl Grey) アイスティー (アールグレイ)	900

## Coffee

Coffee (Hot/Iced) コーヒー	900
Espresso エスプレッソ	900
Caffè Latte カフェラテ	900
Cappuccino (Hot/Iced) カプチーノ	900
Hot Chocolate ホットチョコレート	900



## Champagne

G.H. Mumm Cordon Rouge	1/2 Bottle 6,050
G.H. マム コルドン ルージュ	Bottle 13,200

## Sparkling Wine

Mionetto DOC Prosecco Treviso Brut (200ml)	
ミオネット DOCプロセッコトレヴィーゾ ブリュット (200ml)	Bottle 1,800

## Wine Selection

**Organic** 有機栽培ブドウを使用

### White



Penfolds Koonunga Hill Chardonnay ペンフォールズ クヌンガヒル シャルドネ Australia /オーストラリア	Glass 1,350 1/2 Bottle 4,000
---	---------------------------------

Sherwood Estate Stratum Sauvignon Blanc 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 New Zealand / ニュージランド <b>Organic</b>	Glass 1,350 1/2 Bottle 4,000
--	---------------------------------

### Red



Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet ペンフォールズ クヌンガヒル シラズ カベルネ Australia /オーストラリア	Glass 1,350 1/2 Bottle 4,000
---	---------------------------------

Sherwood Estate Stratum Pinot Noir シャーウッド エステート ストラタム ピノノワール New Zealand / ニュージランド <b>Organic</b>	Glass 1,350 1/2 Bottle 4,000
---	---------------------------------

## Beer



<b>Draft Beer</b> Kirin Ichiban Shibori キリン一番搾り	950
<b>Bottled Beer</b> Asahi Super Dry アサヒスーパードライ Kirin Heartland キリンハートランド	950 950
<b>Non-alcoholic Beer</b> Suntory All Free サントリーオールフリー	900

## Japanese Whisky



Hakusyu Single Malt 白州 シングルモルト	2,200
Yamazaki Single Malt 山崎 シングルモルト	2,200

All Prices include tax. 金額は全て税込表示です。

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。