

Autumn

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

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> 1,089 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> 1,270 R<376kcal> 2,035
 (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チャーノ)
- 3. Cajun Iwaidori chicken, avocado, tomato salad, caesar dressing H<174kcal> 1,287 R<349kcal> 2,145
 奥州いわいどりのケイジャンチキン、アボカド、トマトのサラダ シーザードレッシング
- 4. Marinated seafood salad, shiso leaf dressing, salmon, sea bream, octopus, shrimp H<134kcal> 1,980 R<267kcal> 3,300
 シーフードマリネサラダ 大葉ドレッシング ～サーモン・鯛・タコ・エビ～

Soup

- 5. Seasonal vegetable potage or bouillon <150~400kcal> M 770 L 1,320
 農園野菜のポタージュ又はブイヨンスープ
- 6. Baked roast tomato and mushroom soup H<129kcal> 1,100 R<256kcal> 1,760
 ローストトマトとマッシュルームのグラタンスープ

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. 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
 Gluten-free spaghetti グルテンフリースパゲティ <285kcal> / Whole wheat spaghetti 全粒粉スパゲティ <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 or udon noodles, Ryokucha pork, kakinoki mushroom, scallion
 豚しゃぶせいろ 蕎麦 or うどん ～まるやか緑茶豚・かきの木茸・焼きネギ～
 Soba 蕎麦 <307kcal> / Udon うどん <399kcal> 2,365

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

12. 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> 2,310~
13. 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> 2,420
14. 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> 2,420
- S 15. 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> 2,640
16. Hitachi beef thigh meat, Japanese black wagyu sirloin, choregi salad, yakiniku set menu
(Steamed rice, miso soup, small dish, pickles)
焼肉膳 ~常陸牛もも肉、黒毛和牛 経産牛サーロイン、チョレギサラダ~ (御飯、味噌汁、小鉢、香の物) <840kcal> 4,840

Rice

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

17. Nagoya Cochin chicken, free-range egg rice bowl (Miso soup, pickles) <714kcal> 3,355
錦爽名古屋コーチンと平飼い卵の親子丼 (味噌汁、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. Hokkaido wagyu beef cheek, European style curry, small salad <724kcal> 2,860
北海道産 和牛ほほ肉の欧風カレー ミニサラダ

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> 2,530
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, mushroom sauce <420kcal> 2,530
信玄どりもも肉と豆腐のキノコおろしハンバーグ
23. Stewed Japanese beef Salisbury steak, demi-glace sauce <730kcal> 2,970
和牛煮込みハンバーグ デミグラスソース
24. Pan-fried Tasmanian salmon, remoulade sauce, organic micro leaf <438kcal> 3,190
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, 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> 5,610 / 300g <1,770kcal> 9,817

Dessert

26. Café latte ice cream カフェラテアイスクリーム <162kcal> 550
27. Nagano shine muscat ice cream 長野県産シャインマスカットのアイスクリーム <167kcal> 550
28. Pumpkin NY cheesecake かぼちゃのニューヨークチーズケーキ <280kcal> 825

Snacks

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

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 1/2Bottle 6,050 Bottle 13,200
ローラン・ペリエ ラ キュベ ブリット

White Wine

- Penfolds Koonunga Hill Glass 1,210 1/2Bottle 3,630
Chardonnay (Australia) ペンフォールズ クヌンガヒル シャルドネ
- Sherwood Estate Stratum Glass 1,210 1/2Bottle 3,630
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

Red Wine

- Penfolds Koonunga Hill Glass 1,210 1/2Bottle 3,630
Shiraz Cabernet (Australia) ペンフォールズ クヌンガヒル シラズカベルネ
- Sherwood Estate Stratum Glass 1,210 1/2Bottle 3,630
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
- The grapes are organically grown.
有機栽培ブドウを使用

Cider

ISASTEGL natural cider 1/2Bottle 1,760 Bottle 2,970
イサステギ ナチュラル シードル

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

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

Taketsuru pure malt 竹鶴ピュアモルト 1,320

Mineral Water

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

Soft Drinks

Organic ginger ale 660
オーガニック ジンジャーエール

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 1,100

Mixed berry ミックスベリー 1,100

Açai アサイー 1,100

Smoothie

Seasonal smoothie 1,430
季節のスムージー

Relax リラックス 1,100
(Organic komatsuna, Apple, Pineapple)
(有機小松菜・リンゴ・パイナップル)

Açaimics アサイーミクス 1,100
(Açai, Banana, Mango, Pineapple)
(アサイー・バナナ・マンゴー・パイナップル)

Recovery リカバリー 1,100
(Apple, Pineapple, Orange, Yuzu)
(リンゴ・パイナップル・オレンジ・ゆず)

Verde ベルデ 1,100
(Kiwi, Spinach, Organic komatsuna, Pineapple, Honey, Lemon, Chia seed)
(キウイフルーツ・ほうれん草・有機小松菜・パイナップル・はちみつ・レモン・チアシード)

Fruits Juice

Organic tomato juice 660
オーガニックトマトジュース

Banana juice 990
完熟バナナジュース

Fresh orange juice 1,210
フレッシュオレンジジュース

Coffee & Tea

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

Herbal Tea

HILLS SPA original blend 825
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 825
(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 825
(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 825
(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。