

Spring

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チャーノ)
3. Ryokucha pork shabu shabu salad, organic sesame dressing
 (Pork, free-range egg, tomato, broccoli, potherb)
 まろやか緑茶豚コースのしゃぶしゃぶサラダ 有機胡麻ドレッシング
 (ポーク・平飼い卵・トマト・ブロッコリー・香味野菜) H<133kcal> 1,353 R<266kcal> 2,255
4. Tasmanian salmon and scallop salad, tomato dressing
 (Salmon, scallops, free-range egg, asparagus, avocado, tomato, Mimolette)
 タスマニアサーモンとホタテのサラダ 完熟トマトドレッシング
 (サーモン・ホタテ・平飼い卵・アスパラガス・アボカド・トマト・ミモレット) H<198kcal> 1,980 R<369kcal> 3,300

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 & 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 (全粒粉パンズ使用)
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ー <285kcal>/ Whole wheat spaghetti 全粒粉スパゲティー <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. Udon noodles in salted broth, Awaodori chicken, chicken meatballs, kakinoki mushroom, Kujo green onion, yuzu
 鶏塩うどん ~阿波尾鶏・つくね・かきの木茸・九条ネギ・柚子~ <638kcal> 2,750
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 香り野菜風味 (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
17. Japanese black wagyu sirloin steak, butterbur shoot miso (Steamed rice, miso soup, small dish, pickles)
黒毛和牛 経産牛のサーロインステーキ膳 露の薑味噌 (御飯、味噌汁、小鉢、香の物) <930kcal> 5,940

Rice

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

18. 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卵の親子丼 (味噌汁、香の物)
19. 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)
20. 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
21. Wagyu beef cheek, European style curry, small salad <724kcal> 3,410
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。

22. Confit of Arita chicken, seasonal vegetables <753kcal> 2,695
ありた鶏骨付きもも肉のコンフィ 農園野菜
23. Shingen chicken and tofu Salisbury steak, sea lettuce and new onion sauce <420kcal> 2,530
信玄どりもも肉と豆腐のハンバーグ あおさと新玉ねぎのソース
24. Coarsely minced Salisbury steak, mustard cream sauce, raclette and tomato gratine <870kcal> 2,970
粗挽きハンバーグステーキ マスタードクリームソース ラクレットとトマトのグラチネ
25. 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

26. 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

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

Snacks

29. French fries フレンチフライ <285~855kcal> S 605 / M 1,134 / L 1,646
30. Chicken nuggets (8 Pieces) チキンナゲット <348kcal> 880
31. Two kinds of French ham フランス産ハム2種盛り合わせ <148kcal> 1,595
32. Fried mozzarella sticks (5 Pieces) モッツァレラチーズスティック <329kcal> 1,188
33. 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

Champagne	½Bottle	Bottle
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	6,050	13,200
ローラン・ペリエ ラキュベ ブリット		

White Wine

• Penfolds Koonunga Hill	Glass	½Bottle
Chardonnay (Australia)	1,210	3,630
ペンフォールズ クヌンガヒル シャルドネ		
• Sherwood Estate Stratum	½Bottle	
Sauvignon Blanc (New Zealand)	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		

Red Wine

• Penfolds Koonunga Hill	Glass	½Bottle
Shiraz Cabernet (Australia)	1,210	3,630
ペンフォールズ クヌンガヒル シラズカベルネ		
• Sherwood Estate Stratum	½Bottle	
Pinot Noir (New Zealand)	3,630	
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

	½Bottle	Bottle
ISASTEGI natural cider	1,760	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		
Draft Beer	435ml	935
生ビール (キリン一番搾り)		
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

Acpua Panna (still) アクアパンナ	500ml	660
San Pellegrino (Carbonated) サンペレグリーノ	500ml	770

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	1,100
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)	
Red Vitamin レッドビタミン	1,100
(Lingonberry, Apple, Blueberry, Strawberry, Açai) (リンゴンベリー・リンゴ・ブルーベリー・イチゴ・アサイー)	

Fruits Juice

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

Van Houten hot chocolate	770
バンホーテン ココア(ホット)	
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。)	
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。