



Kiachi Beef Sirloin Steak Balsamic Japanese Sauce

常陸牛サーロインステーキ バルサミコ風味のジャポネーゼソース

ライス | サラダ | スープ 付き

¥4,200 昼食付き料金との差額 +¥2,400

1,126 kcal

きれいな脂がのった常陸牛サーロインのおいしさをストレートに味わえるステーキ(120g)です。上質の肉ならではの美しい焼き色、ジュワッとはじける旨みをお楽しみください。甘酸っぱいバルサミコ酢を効かせた醤油ベースのソースが茨城県産のコシヒカリによく合います。

茨城を代表する黒毛和牛「常陸牛」

指定生産者の情熱と技術のもと、約30ヶ月かけて育てられる黒毛和牛。なかでもA4以上の等級に格付けされた最高級ブランドが「常陸牛」です。極上の霜降り肉をこの機会にぜひご賞味ください。



Sashimi Set Meal

刺身盛り合わせ

ご飯 | 小鉢 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,600 昼食付き料金との差額 +¥800

904 kcal

茨城は農産物だけでなく海の幸にも恵まれた場所。マグロの赤身・中トロのほか、白身、貝類、光り物など、そのときどきの旬の魚介を盛り合わせてお出しします。風味豊かな地元メーカーの醤油をつけて、茨城県産コシヒカリとともにお楽しみください。

久慈浜港から届く鮮度抜群の地魚

魚介類の一部は、日立市・久慈浜港から直送。久慈川や那珂川の清らかな流れが注ぎ、沖では親潮と黒潮が交わる“天然の生け簀”では、多彩な魚介類が育まれます。旬の新鮮な味わいを、ぜひご堪能ください。



Hills Original Hamburger Steak

ヒルズオリジナル ハンバーグ

ライス or パン | スープ 付き

¥2,800 昼食付き料金との差額 +¥1,000

1,219 kcal

人気のハンバーグが、さらにおいしくなりました。茨城県が誇る常陸牛と美明豚を絶妙な割合で合わせ、しっかりと肉の存在感とジューシーさを両立させています。コク深いデミグラスソースが食欲を誘い、季節のグリル野菜が彩りと香りを添えます。



Tuna Bowl

まぐろ丼

小鉢 | 味噌汁 付き

¥2,500 昼食付き料金との差額 +¥700

812 kcal

脂がのった近海もののメバチマグロをシンプルな丼に仕立てました。異なる部位を盛り込むことで、赤身の爽やかな旨みとコク、舌の上でとろける脂の両方をお楽しみいただけます。ご飯はまろやかな酢飯。マグロのおいしさをしっかり受け止めます。



Beef Stroganoff

ビーフストロガノフ

サラダ付き

¥2,300 昼食付き料金との差額 +¥500 1,356 kcal

赤身と脂身のバランスが良い牛の肩バラ肉を使用。玉ねぎやマッシュルームとともに煮込み、サワークリーム・生クリームのダブル使いでまろやかに仕上げました。クリーミーでコクがありながらも、ほのかな酸味が後を引きます。ライスと一緒にどうぞ。



Ginger Grilled Pork

美明豚生姜焼き 赤ワイン風味

ご飯 | 味噌汁付き

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200 1,097 kcal

脂がおいしいことで知られる茨城県産の銘柄豚「美明豚」の肩ロースを使った生姜焼き。少し厚めに切ったジューシーなお肉に、赤ワインを煮詰めたジンジャーソースを合わせました。肉の旨み、脂の甘みが際立ちながらも、さっぱりとした味わいです。



Chinese Lunch

中華ランチ 海鮮あんかけ炒飯

鶏サラダ | ザーサイ | スープ | デザート付き

¥2,300 昼食付き料金との差額 +¥500 1,292 kcal

バラリと仕上げたあっさり味の卵炒飯と、海鮮や春野菜をたっぷり使ったあんのだ絶妙なハーモニーをお楽しみください。ピリ辛のごまだれが食欲をそそる鶏チャーシューのサラダもついた、ボリュームたっぷりのランチです。



Spaghetti with Clams in Light Broth

アサリの スープスパゲティー

サラダ付き

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200 1,012 kcal

旬のアサリと、彩り豊かな春野菜を楽しめるスープスパゲティー。アサリの深い旨みが溶け込んだスープに、春野菜の自然でやさしい甘みを重ね、パスター本一本に含ませました。最後のひと口までご堪能ください。



Pork Cutlet

あじわいポークの ロースカツ

ご飯 | 香の物 | 味噌汁付き

¥2,100 昼食付き料金との差額 +¥300 1,211 kcal

上質の旨みと締まった脂が評判の「あじわいポーク」。そのロースに生パン粉をまともせ、サクッと色よく揚げました。最後は余熱で火を入れ、柔らかくジューシーに仕上げています。食べる直前にごまをすってソースと合わせ、トンカツにつけてお楽しみください。



Soba or Udon Noodles with Tempura

春野菜と海老の天ざる 蕎麦 又は うどん (温/冷)

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200 874 kcal

大ぶりの海老、茨城県産を中心とした春野菜をサクッと軽い天ぷらにしました。揚げたてを蕎麦又は細めの讃岐うどんと一緒に召し上がってください。喉越しの良い蕎麦は北海道産。風味豊かな石臼挽きのそば粉を使用しています。



Barley Rice with Grated Yam & Ibaraki Dried Fish Set

麦とろと茨城産干物

小鉢 | 香の物 | 味噌汁付き

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200 776 kcal

茨城県産コシヒカリの新米に麦を合わせたモチモチのご飯と、出汁・卵でのばした大和芋のとろろは相性抜群。日立市・久慈浜港から届く干物は、鮮度の良い季節の地魚を絶妙な塩梅で仕込んだ逸品です。農産物と海産物の両方に恵まれた、茨城の秋の味覚をお楽しみください。



Chicken & Pork Sapao Rice

ガパオライス

サラダ | フルーツ付き

¥1,800 843 kcal

鶏ひき肉に豚ひき肉を少し加えてコクを出し、香り高いホーリーバジルと炒め合わせたエスニックな一品。香ばしいガーリックシュリンプも添えました。目玉焼きを崩しながら、ジャスミンライスとともに召し上がってください。



Beef Curry

ビーフカレー

サラダ | ヨーグルト 付き

¥1,800

905 kcal

フォン・ド・ボーをベースにじっくり煮込んだ、まるやかでコク豊かな欧風カレーです。隠し味はブルーベリーのコンフィチュール。口当たりのいい甘みのあとから、旨みと辛さが追いかけてくる、味わいのグラデーションをお楽しみください。



Healthy Hills Lunch

ヘルシーヒルズランチ

彩り野菜のサラダランチ

パン 付き

¥1,800

634 kcal

チキン、サーモン、エビも入った彩り豊かなサラダに、キャロットラペ、紫キャベツのマリネ、ラクトウイユ、3種類のディップを添えました。敷地内の穴戸ヒルズベーカリーで毎朝焼き上げている。小麦の香り豊かなパンとともに召し上がりください。



Shio Ramen with Plenty of Vegetables

野菜たっぷり塩ラーメン

¥1,700

698 kcal

茨城県産を中心とした春野菜をたっぷりと使用。豚肉とエビも加えた、具だくさんの塩ラーメンです。野菜の甘みが溶け出したまるやかなスープが、地元の製麺所にオーダーしているオリジナルの中華麺によく絡み、最後まで飽きのこない味わいです。



Charsiu Ramen

葱油香るチャーシュー麺

¥1,700

912 kcal

肩ロースのチャーシューをたっぷり100gのせた、ボリューム満点のチャーシュー麺です。鶏と豚の旨みを生かした醤油味のあっさりスープに、中細でコシのあるオリジナルの中華麺がマッチ。自家製の葱油の香りが食欲をそそる、懐かしい味わいです。



Shoyu Ramen

醤油ラーメン

¥1,300

725 kcal

鶏ガラと豚のWスープに醤油だれを合わせた、シンプルなスープが魅力。ほんのり生姜と葱油が香る、トラディショナルな醤油ラーメンです。柔らかなチャーシューは、茨城県産豚の肩ロースを使用。茹で卵、メンマが脇を固めます。



Fried Gyoza and Rice

焼き餃子ライス

ライス | ザーサイ | スープ 付き

¥1,300

768 kcal

国産の豚肩ロースを粗めにカットした食べ応えのある肉あんが特徴の焼き餃子。パリッ、モチッ、ジュワッの食感がたまらず後を引き、ライスがもりもり進みます。もちろんビールとの相性も抜群！餃子(冷凍)はお土産としてもお求めいただけます。



Cold Soba or Udon Noodles

ざる蕎麦 又は ざるうどん

¥900

524 kcal (うどん 520 kcal)

蕎麦は北海道産の石臼挽きで風味豊か。ひと口ごとに鼻に抜ける香りに箸が進みます。うどんはほどよいコシのある、喉越しのいい細めの讃岐うどん。すっきりとした甘さのかえしと、香り豊かな削り節の出汁を合わせた特製のつゆでお召し上がりください。

Alcohol Drink

アルコールドリンク

お車を運転される方へはアルコールの提供をしておりません。

BEER

サントリー	グラス(中)	830	
	グラス(小)	680	
ヒルズビール (六本木ヒルズクラブ オリジナルビール)	グラス(中)	990	
	グラス(小)	830	
エビスビール	中瓶	1,100	
瓶ビール (アサヒ サッポロ サントリー)	中瓶	900	
黒ビール (アサヒ)	小瓶	680	
レッドアイ		830	シャンディーガフ

HIGHBALL

角ハイボール	グラス(S)	680
	グラス(W)	1,260
柚子ハイボール	グラス(S)	730
	グラス(W)	1,310
メーカーズマーク	グラス(S)	770
	グラス(W)	1,300

WHISKEY

山崎12年	グラス(S)	1,780
	グラス(W)	2,980
響	グラス(S)	1,780
	グラス(W)	2,980
知多	グラス(S)	1,100
	グラス(W)	1,880
白州	グラス(S)	1,480
	グラス(W)	1,980
シーバスリーガル ミズナラ	グラス(S)	770
	グラス(W)	1,300

その他、多数銘柄を揃えております。詳しいウィスキーリストお申し付けください。

HOPPY

プレミアムホッピー	720
シャリキンホッピー	720

WINE

グラスワイン(赤・白)	720
デキャンタ(赤・白)	1,720
MOET&CHANDON BRUT	3,900
MOET&CHANDON ROSE	4,600



グラス(中) 830

NON ALCOHOL

お車を運転される方におすすめです。

オールフリー	650
ノンアルコールビール (ドライゼロ)	650
ノンアルコールハイボール	650

SHOCHU

ロック、水割、お湯割からお選びください。

いいちこ(麦)	780
黒霧島(芋)	780
赤霧島(芋)	880
魔王(芋)	1,660
国産 生レモンサワー	780
ウーロンハイ	680

SAKE

一白水成	930
稲里 辛口	620
柚子酒	720

UME SHU

ロック、水割、ソーダ割からお選びください。

山崎蒸留所梅酒ブレンド	770
-------------	-----

※料金は円・税込 ※食物アレルギーをお持ちの方など、食材についてはスタッフにお尋ねください。

Today's Appetizers



ソーセージ三種盛り
¥1,600



生ハムとチーズのサラダ
¥1,400



手羽元黒胡椒焼き
¥1,300



笠間産チーズ&バゲット
¥1,200



明太さつま揚げ
¥950



自家製厚焼き玉子
¥950



焼き餃子(4個)
¥800



トマトスライス
¥720



板わさ 数の子山葵和え
¥720



キムチ
¥720



オニオンスライス
¥680

本日のおつまみ