



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。



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。



Superior Grilled Eel Rice Bowl

特選 鰻重

小鉢 | 香の物 | 吸い物 付き

¥4,200 バックのお客様は +¥2,400

1,075 kcal

夏のスタミナ源、ご馳走として愛される鰻がランチに登場！鹿児島産の鰻をふっくらと酒蒸しにしてから、皮目をパリッと焼いて香ばしく。キレのある自家製だれをまわせました。濃厚な旨みを受け止める茨城県産コシヒカリとともにどうぞ。

ご飯はすべて茨城県産コシヒカリ

茨城県北は知る人ぞ知る米どころ。稲の成長に最適な気象条件と久慈川のきれいな水に恵まれ、ツヤ・コシ・粘りと三拍子揃ったコシヒカリが育ちます。嚼むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。



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どうぞ。

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、多彩な魚介類が育ちます。旬の新鮮な味わいを、ぜひご堪能ください。

※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。



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。ご飯はまるやかな酢飯。マグロのおいしさをしっかり受け止めます。



Jumbo Shrimp & Summer Vegetable Tempura Bowl

大海老と夏野菜の天丼

香の物 | 口替わり | 味噌汁 付き

¥2,100 バックのお客様は +¥300

1,125 kcal

大ぶりの海老2本と、なす、ズッキーニ、みょうがなど、茨城県産を中心とした夏野菜をサクサクの天ぷらに仕立てました。香ばしい衣に閉じ込められた海老と野菜の甘み、茨城県産コシヒカリのふくよかな味わいを、すっきりとしたタレが引き立てます。



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。



Chilled Chinese Noodles with Seafood

海鮮冷やし中華

温玉 付き

¥2,000 バックのお客様は +¥200

660 kcal

錦糸卵にハム、きゅうりとといった王道的な具材に、海老、いか、ほたて貝柱、かになどの海鮮を合わせた、ちょっと贅沢な冷やし中華です。地元の製麺所にオーダーしているオリジナル中華麺のツルツとした喉越し、甘酸っぱいたれが食欲をそそります。



Soba or Udon with Kakiage and Grated Yam

かき揚げとろろ蕎麦 又は うどん

¥2,000 昼食付き料金との差額 +¥200

874 kcal

茨城県産の野菜を使ったサクッと歯応えのいいかき揚げと天ぷら2種、大和芋のとろろを、蕎麦またはうどんと一緒に召し上がってください。のど越しのいい蕎麦は、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。うどんはのど越しのいい細めの讃岐うどんです。



Somen in Sea Bream and Glam Broth

鯛だし浅利ソーメン

¥1,900 昼食付き料金との差額 +¥100

660 kcal

上品な鯛のだしにアサリを合わせた、重層的な旨みが自慢の特製つゆ。しっかり冷やしたソーメンに、アサリ、ミニトマト、たっぷりの薬味、すだちの香りを添えた一杯は、ラウンド後の身体にしみわたる清涼感とおいしさです。



Sudachi Gold Noodles

すだち冷麺

キムチ 付き

¥1,800

588 kcal

ほどよい弾力のある冷麺に、チャーシュー、卵、きゅうり、トマトといった定番の具材と、スライスしたすだちをたっぷりトッピング。爽やかな旨みを感じるスープにもすだち果汁を加え、涼感豊かに仕上げました。お好みでキムチを加え、味の変化をお楽しみください。



Cold Chicken Pho

冷製鶏肉のフォー

¥1,700

744 kcal

のど越しの良い細めのフォーに、しっとりやわらかく仕上げた蒸し鶏と、彩り豊かな野菜をトッピング。鶏ガラベースのスープにナンブラーの旨みを重ね、風味豊かに仕上げました。パクチーとライムの爽やかな香りが食欲をそそる、夏にぴったりのエスニック麺です。



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、まろ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。



Fried Gyoza and Rice

焼き餃子ライス

ライス | ザーサイ | スープ 付き

¥1,400

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。



Singapore Chicken Rice

シンガポールライス (本場チキンライス)

スープ 付き

¥1,700

724 kcal

国産鶏の胸肉を軽くマリネし、低温でしっとり柔らかく仕上げた蒸し鶏。その蒸し汁で炊いたジャスミンライスも旨みたっぷりです。スッキリとした辛みのチリソース、甘いブラックソース、爽やかなジンジャーソースはお好みでどうぞ。温かいスープ付き。



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、バラ肉を使用。茹で卵、メンマが脇を固めます。



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。



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

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



シャンディーガフ	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
-------------	-----

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



焼き餃子(4個)
¥800



枝豆
¥720



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