

*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。

*Salmon Fuki-yose Rice, Sashimi, Kenchin Soup*

穴戸和食膳 鮭の吹き寄せご飯、刺身、炊き合わせ

けんちん汁 付き

¥3,500 昼食付き料金との差額 +¥1,700

986 kcal

鮭の幽庵焼きやイクラ、栗の甘露煮、ぎんなん、錦糸卵など、秋の味覚をたっぷりのせた吹き寄せご飯。オーダーごとに蒸し上げてご提供します。茨城県産の野菜を使った滋味深いけんちん汁や、季節の刺身、炊き合わせと一緒に楽しみください。

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。

*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。

*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、自身、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。



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。



Seafood Stir-Fried Noodles with Thick Sauce

海鮮あんかけ焼きそば

ザーサイ | スープ | デザート 付き

¥2,300

バックのお客様は +¥500

1,288 kcal

表面をパリッと揚げ焼きしたモチモチの中華麺に、エビ、イカ、ホタテなどの海鮮と、豚肉、季節野菜のあんをかけた、食べ応えのある一品。素材から出るだしの重層的な旨みを、オイスターソースとXO醤が引き立てます。



Kurobe Beef Menchi Katsu

常陸牛入りメンチカツ

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,300

バックのお客様は +¥500

1,231 kcal

茨城県が誇る黒毛和牛・常陸牛の濃厚な旨みと、脂の甘みを堪能できるメンチカツです。ほんの少し加えた豚ひき肉でジューシー感を、玉ねぎでまろやかさをプラス。1個約200グラムのボリュームですが、べろりと食べられてしまうことうけあいです。



Kasama Chestnut and Pancetta Cream Sauce Pasta

笠間の栗とパンチェッタのクリームパスタ

パン | サラダ 付き

¥2,300

バックのお客様は +¥500

1,062 kcal

日本一の栗の産地として知られる茨城県笠間市。その上質な栗を贅沢に使い、パンチェッタ(生ベーコン)を合わせたクリームソースのパスタです。ほんのり甘くホクッとした口当たりの和栗と、凝縮した旨みのパンチェッタによる“甘じょっぱさ”が後を引きます。



Binger Grilled Pork

美明豚生姜焼き

赤ワイン風味

ご飯 | 味噌汁 付き

¥2,100

昼食付き料金との差額 +¥300

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。



Soba or Udon Noodles with Tempura

舞茸と海老の天せいろ蕎麦 又は うどん

¥2,000

バックのお客様は +¥200

814 kcal

大ぶりの海老、茨城県産を中心とした歯ごたえの良い舞茸や季節の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上がりください。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。



Kasama Inari Sushi (Tofu Pouch) Set

笠間いなり寿司セット

小鉢 | けんちん汁 付き

¥1,800

785 kcal

日本三大稲荷のひとつ、笠間稲荷神社の門前町で発展した、変わり種のいなり寿司。目にも楽しいご当地グルメを穴戸ヒルズ風に仕立てました。鮭・いくら、小松菜炒め、菊、梅しらす、笠間の栗とエビ、ぎんびらなど、秋の味覚をお楽しみください。



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。



Tsukuba Chicken and Mushroom Udon
- Spicy Dipping Broth

つくば鶏と木ノ子の ピリ辛つけ汁うどん

¥1,800

794 kcal

皮を香ばしく焼いたつくば鶏と木ノ子で旨みを増した熱々の漬け汁に、甘い焼きねぎをプラス。ラー油と一味唐辛子でほんのりピリ辛に仕上げました。のど越しのいい細めのさぬきうどんをつけてお召し上がりください。お好みで柚子皮を散らしても美味です。



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。



Healthy Hills Lunch - Salmon and Mushroom Salad

ヘルシーヒルズランチ サーモンと木ノ子のサラダ

バケット | スープ 付き

¥1,700

718 kcal

サーモンマリネに、木ノ子のマリネ、アボカド、色とりどりの野菜を盛り付けたコンビネーションサラダ。季節のオリジナルドレッシングでお召し上がりください。午前中のプレーで消費したビタミンやミネラルの補給にも役立つ、ヘルシーでみずみずしいランチです。



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。



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。



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。



Gold Soba or
Udon Noodles

ざる蕎麦 又は ざるうどん

¥1,000

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)	730
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

※料金は円・税込



シャンディーガフ

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。

栗焼酎	980
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
¥1,650



生ハムとチーズのサラダ
¥1,500



手羽元黒胡椒焼き
¥1,400



笠間産チーズ&バゲット
¥1,300



トリュフナッツとサラミ
¥1,100



牛蒡唐揚げ
¥950



明太さつま揚げ
¥950



焼き餃子(4個)
¥800



板わさ 数の子山葵和え
¥720



キムチ
¥720



オニオンスライス
¥680

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。

本日のおつまみ