

MENU A

8,000

* メイン、デザートから1品ずつお選びください *

Please choose one item from main, dessert

本日のアミューズ
today's amuse

天然真鯛 みなくちファームのカブ フルーツトマト
sea bream, turnip, fruit tomato

岩手産清流鶏の白ワイン煮込み
chicken stewed in white wine

Main dishes

ahill名物 フォアグラ入りハンバーグステーキ
ahill's hamburger steak with foie gras
鹿児島産黒牛A5サーロインステーキ (80g) (+1,800)
Kagoshima-Kuroushi beef steak Sirloin (80g) (+1,800)
鹿児島産黒牛A5フィレスステーキ (80g) (+2,000)
Kagoshima-Kuroushi beef steak Fillet (80g) (+2,000)
フォアグラハンバーグとステーキ盛り合わせ (+1,600)
ahill's hamburger & beef steak (+1,600)

Rice

ahill定番 焼きカレー 自家製福神漬けを添えて
ahill's fried curry & rice, served with our original pickles

Desserts

クレームブリュレ
crème brûlée
本日のデザート
today's dessert

MENU B

10,000

* メイン、デザートから1品ずつお選びください *

Please choose one item from main, dessert

本日のアミューズ
today's amuse

天然真鯛 みなくちファームのカブ フルーツトマト
sea bream, turnip, fruit tomato

鱈白子 生胡椒 パルミジャーノ
cod milt, fresh pepper, parmigiano reggiano

和歌山マカジキ 霧島ベーコン ハーブバター
swordfish, bacon, herb butter

Main dishes

ahill名物 フォアグラ入りハンバーグステーキ
ahill's hamburger steak with foie gras
鹿児島産黒牛A5サーロインステーキ (80g) (+1,800)
Kagoshima-Kuroushi beef steak Sirloin (80g) (+1,800)
鹿児島産黒牛A5フィレスステーキ (80g) (+2,000)
Kagoshima-Kuroushi beef steak Fillet (80g) (+2,000)
フォアグラハンバーグとステーキ盛り合わせ (+1,600)
ahill's hamburger & beef steak (+1,600)

Rice

ahill定番 焼きカレー 自家製福神漬けを添えて
ahill's fried curry & rice, served with our original pickles

Desserts or Cheese

クレームブリュレ
crème brûlée
本日のデザート
today's dessert
チーズ盛り合わせ
assorted cheese

MENU C

15,000

本日のアミューズ
today's amuse

サーロイン 雲丹 有明海苔
beef steak Sirloin, sea urchin & nori

鳥取産スミイカ うすい豆 キャビア
squid, thin beans, caviar

鱈白子 菊芋 スペイン産トリュフ
cod milt, jerusalem artichoke, spanish truffles

愛媛宇和島真鯛 ホワイトアスパラ フルーツトマト
sea bream, white asparagus, fruit tomato

鹿児島産黒牛A5シャトーブリアン
Kagoshima-Kuroushi beef steak Chateaubriand

ahill名物 フォアグラ入りハンバーグステーキ
ahill's hamburger steak with foie gras

焼きカレー 自家製福神漬けを添えて
ahill's fried curry & rice

本日のデザート
today's dessert

* 苦手な食材やアレルギー食材がございましたらスタッフへお申し付けください。

メニューの差し替え含め、柔軟に対応いたします。

Also, please tell us, if there are any food you do not like or you are allergic to.

We will gladly meet your requests.

à la carte

Starter

サーロイン 雲丹 有明海苔 beef steak Sirloin, sea urchin & nori	1,800
天然真鯛 みなくちファームのカブ フルーツトマト sea bream, turnip, fruit tomato	1,800
駿河湾桜エビのフリット 新玉ネギ sakura shrimp fritters, spring onions	1,400
岩手産清流鶏の白ワイン煮込み chicken stewed in white wine	1,600
鱈白子 生胡椒 パルミジャーノ cod milt, fresh pepper, parmigiano reggiano	2,000
和歌山マカジキ 霧島ベーコン ハーブバター swordfish, bacon, herb butter	2,100
愛媛宇和島真鯛 ホワイトアスパラ フルーツトマト sea bream, white asparagus, fruit tomato	2,300

Main Dishes

ahill名物 フォアグラ入りハンバーグステーキ (150g) ahill's hamburger steak with foie gras (150g)	3,300
鹿児島産黒牛A5サーロインステーキ (100g～) Kagoshima-Kuroushi beef steak Sirloin (100g～)	4,400 ~
鹿児島産黒牛A5フィレステーキ (100g～) Kagoshima-Kuroushi beef steak Fillet (100g～)	4,900 ~
鹿児島産黒牛A5シャトーブリアン (100g～) Kagoshima-Kuroushi beef steak Chateaubriand (100g～)	5,100 ~

Rice

ahill定番 焼きカレー 自家製福神漬けを添えて ahill's fried curry & rice, served with our original pickles	1,700
---	-------

Cheese

チーズの盛り合わせ assorted cheese	2,000
------------------------------	-------

Desserts

クレームブリュレ crème brûlée	1,000
ソルベ2種盛り 2 types of sorbet	1,000