

# MENU A

8,800

\* 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

鯖の炙り ふきのとうと西京味噌のタップナードソース  
seared spanish mackerel, butterbur & miso tapenade sauce

真牡蠣と白菜のポタージュ 金華豚の自家製ベーコン添え  
oyster & chinese cabbage potage, homemade jinhua pork bacon

## 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

本日の肉料理

today's meat dishes

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)

## 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

本日のアイスクリームとソルベ

today's ice cream & sorbet

今夜のデザート

tonight's dessert

# MENU B

11,000

\* 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

- 前菜二種盛り -

真鯛と金柑のカルパッチョ / 平貝のマリネ 菜の花と春菊  
red sea bream & kumquat carpaccio / marinated pen shell, canola flower & crown daisy

真牡蠣と白菜のポタージュ 金華豚の自家製ベーコン添え  
oyster & chinese cabbage potage, homemade jinhua pork bacon

青森県産ヒラメのポワレ 蝦夷鮑のコンフィと肝バターソース  
flatfish poêlé, yezo abalone confit & liver butter sauce

## 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

本日の肉料理

today's meat dishes

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)

## 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

本日のアイスクリームとソルベ

today's ice cream & sorbet

今夜のデザート

tonight's dessert

チーズ5種盛り合わせ

5 kinds of cheese

# MENU C

15,400

本日のアミューズ  
today's amuse

毛ガニとハマグリのアムゼ寄せ  
hairy crab & clam gelée

蝦夷鮑と八色しいたけ 肝のデュクセルソース  
yezo abalone & shiitake mushrooms, liver duxelles sauce

蝦夷鹿のブレゼ マデラソースと牛蒡のミジョテ  
yezo venison braiser, madeira sauce & burdock root mijoter

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  
fried curry & rice, served with our original pickles

チーズ3種盛り合わせ  
3 kinds of cheese

今夜のデザート  
tonight'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

真鯛と金柑のカルパッチョ red sea bream & kumquat carpaccio	2,000
平貝のマリネ 菜の花と春菊 marinated pen shell, canola flower & crown daisy	2,000
青森県産ヒラメのポワレ 蝦夷鮑のコンフィと肝バターソース flatfish poêlé, yezo abalone confit & liver butter sauce	2,100

## Second dishes

本日の魚料理 today's fish dishes	2,400
-------------------------------	-------

## 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
本日の肉料理 today's meat dishes	3,400
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	1,900
---	-------

## 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	1,200
本日のアイスクリームとソルベ today's ice cream & sorbet	1,200
今夜のデザート tonight's dessert	1,200