

Lunch A

4,000

* 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

真鯛と金柑のコンコルド
red sea bream & kumquat concorde

白菜のポタージュ
chinese cabbage potage

Main dishes

ahill名物 フォアグラ入りハンバーグステーキ(+1,200円で1.5倍)
ahill's hamburger steak with foie gras(+1,200 yen for 1.5 times)

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円)

Kagoshima-Kuroushi beef steak Sirloin (80g) (+1,800 yen)

鹿児島産黒牛A5フィレスステーキ (80g) (+2,000円)

Kagoshima-Kuroushi beef steak Fillet (80g) (+2,000 yen)

フォアグラハンバーグとステーキ盛り合わせ (+1,600円)

ahill's hamburger & beef steak (+1,600 yen)

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

+

珈琲 or ルイボスティー

after drink(coffee or rooibos tea)

Lunch B

6,500

* 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 -

ホタテ貝のムース / 菜の花とアンチョビブロッコリーのサラダ
scallop mousse / canola flower & anchovy broccoli salad

白菜のポタージュ みちのく清流鶏のコンフィとベーコンのアクセント
chinese cabbage potage, chicken confit & bacon accents

本日の魚料理
today's fish dishes

Main dishes

ahill名物 フォアグラ入りハンバーグステーキ(+1,200円で1.5倍)
ahill's hamburger steak with foie gras(+1,200 yen for 1.5 times)

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円)
Kagoshima-Kuroushi beef steak Sirloin (80g) (+1,800 yen)

鹿児島産黒牛A5フィレステーキ (80g) (+2,000円)
Kagoshima-Kuroushi beef steak Fillet (80g) (+2,000 yen)

フォアグラハンバーグとステーキ盛り合わせ (+1,600円)
ahill's hamburger & beef steak (+1,600 yen)

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

本日のデザート
today's dessert

+

珈琲 or ルイボスティー
after drink(coffee or rooibos tea)