

# Seasonal Menu

11:30~20:30 L.O.

3.1~4.30



## Cherry Blossom Bento Box

桜花見弁当

6,270

## Duck Meat Pastrami

鴨のパストラミ

## Spanish Mackerel Escabeche

鯖のエスカベッシュ

## Tosa Boiled Bamboo Shoots And Cherry Leaf Dumplings

筍の土佐煮と桜の葉つみれ

## Marinated Cherry Blossom Sea Bream

With Cherry Blossom Colored Balsamic Sauce

桜鯛のマリネ 桜色に染まったバルサミソース

## Roasted Domestic Beef Loin With Cherry Scent

国産牛ロースのロースト 桜の香り

## Seasonal Grilled Vegetables

季節の焼き野菜

### Set Menu

Coffee or Tea or Japanese Tea	コーヒー又は紅茶又は日本茶付き ※その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります	+ 1,100
Dessert Mini Sakura Parfait	デザート 桜のミニパフェ	+ 550
Glass Champagne	グラス ニコラフィアット ブルームオブサクラ	+1,320

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.  
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

# Seasonal Menu

11:30~20:30 L.O.

3.1~4.30



New zealand Sirloin Steak 3,850  
ニュージーランド産  
サーロインステーキ 150g

Domestic Beef Sirloin Steak 6,050  
国産牛サーロインステーキ 150g

豪華な見た目と、食べ応えあるステーキです。  
2種類のステーキをご用意いたしました。



Domestic Beef Sirloin Steak 8,250  
& Grilled Lobster  
国産牛サーロインステーキ 150g と  
オマール海老のグリル

肉質のやわらかい国産牛のステーキと、  
華やかな見目のオマール海老をグリルで  
ご用意いたしました。



Sakura Sea Bream Carpaccio 2,640  
桜鯛のカルパッチョ

季節を感じる桜鯛をサラダ仕立てのカルパッチョに  
仕上げました。春の野菜や桜の見た目も楽しめる一皿。



The Margherita Pizza (20cm) 2,640  
ザ・マルゲリータピザ (20cm)

ピザ生地にトマトソースとチーズをふんだんに使い、  
バジルのアクセントと共に楽しめる、シンプルながらも、  
しっかりと味わいのザ・マルゲリータ。

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.  
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。



# Hamburger Selection

11:30~20:30 L.O.



Hudson Burger

ハドソンバーガー

3,300

Lettuce, Tomato, Red Onion, Sweet Relish, Smoked Bacon, Beef Patty, Mustard Butter

レタス・トマト・赤玉ねぎ・スイートレリッシュ・燻製ベーコン・ビーフパティ・マスタードバター

トマトやレタス、ハンバーグにスモークしたベーコンを挟み、上からチーズフォンデュソースをふんだんにかけて召し上がっていただく、ハドソンラウンジオリジナルハンバーガーです。



Scamorza Double Cheese Burger

3,630

スカモルツァチーズのダブルチーズバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Sweet Relish, Beef Petty, Scamorza Cheese, Mustard Butter, Sharia Pin Sauce

レタス・トマト・赤玉ねぎ・スイートレリッシュ・ビーフパティ・からしバター・シャリアピンソース

スカモルツァは、主に南イタリアでつくられるチーズです。塩味やクセも穏やかで優しいミルクの風味が特徴で、ハンバーガー、パテとも相性抜群。贅沢な見た目と、しっかり食べごたえのある一品です。



BLT Cheese Burger

3,300

BLT チーズバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Bacon, Beef Petty, Mustard Butter, Japanese Dressing

レタス・トマト・赤玉ねぎ・ベーコン・ビーフパティ・からしバター・和風ドレッシング

ベーコン、レタス、トマトとハンバーグの相性抜群の口の中に旨みが広がる、ボリュームたっぷりのハンバーガーです。



Teriyaki Chicken Burger

2,640

てりやきチキンバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Chicken, , Mustard Butter, Mayonnaise,

レタス・トマト・赤玉ねぎ・鶏肉・からしバター・マヨネーズ

ジューシーに仕上げたチキンにオリジナル照り焼きソースをたっぷり絡めた、ヘルシーで人気のハンバーガーです。

Set Menu < Soup of the Day & Coffee or Tea >

+1,320

セットメニュー < 本日のスープ&コーヒー又は紅茶付き >

(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+330となります)

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

# Sandwich Selection

11:30~20:30 L.O.



## Turkey Sandwich

2,860

ターキーサンドイッチ

Whole Wheat Flour, Lettuce, Tomato, Onion, French Mustard, Mustard Butter, Mayonnaise,  
(全粒粉・レタス・トマト・玉ねぎ・フレンチマスタード・からしバター・マヨネーズ)

ターキーの胸肉と、厚切りにしたたまねぎとの相性が良く、レタスやトマトと共にライ麦パンでサンドした、ヘルシーなサンドイッチに仕上がりました。



## Steak Sandwich

3,300

氷温熟成ステーキサンドイッチ

Beef Steak, Tomato, Red Onion, Lettuce, French Mustard, Caesar Dressing  
(ビーフステーキ・トマト・赤玉ねぎ・レタス・フレンチマスタード・シーザードレッシング)

シーザードレッシングで召し上がっていただくさっぱりとしたステーキサンド。ボリュームもあって、食べ応えある一品をお楽しみください。



## American Clubhouse Sandwich

3,300

アメリカンクラブハウスサンドイッチ

Chicken Breast, Bacon, Egg, Tomato, Lettuce, Sauce, Ketchup, Mayonnaise, French Mustard  
(鶏胸肉・ベーコン・卵・トマト・レタス・ソース・ケチャップ・マヨネーズ・フレンチマスタード・からしバター)

アメリカ発祥の変わらぬ人気の定番サンドイッチです。  
香ばしいトーストで挟んだ野菜やチキンとの相性が抜群です



## Pork Cutlet Sandwich

3,080

ポークカツサンドイッチ

Pork Loin Cutlet, Cabbage, Sauce, Mustard Butter, French Mustard  
(豚ロースカツ・キャベツ・ソース・からしバター・フレンチマスタード)

肉厚でジューシーなポークカツ、シャキシャキしたキャベツを挟みました。ボリューム感ある贅沢なサンドです。



## Vegetable Sandwich

2,860

ベジタブルサンドイッチ

Cheddar Cheese, Tomato, Red Paprika, Yellow Paprika, Cucumber, Red-Leaved Chicory, Lettuce, Mayonnaise, Mustard Butter  
(チェダーチーズ・トマト・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・トレビス・レタス・マヨネーズ・からしバター)

肉を一切使用しない、ヘルシーなサンドイッチです  
野菜本来の旨みをサンドイッチにとじこめました



## Mix Sandwich

2,860

ミックスサンドイッチ

Cheddar Cheese, Egg Salad, Ham, Tomato, Red-Leaved Chicory, Lettuce, Caesar Dressing, Mustard Butter  
(チェダーチーズ・卵サラダ・ハム・トマト・トレビス・レタス・シーザードレッシング・からしバター)

ホテルの定番サンドイッチ、やさしい口当たりとマイルドな  
味わいが、誰からも好かれる、お食事やおつまみにも楽しめる一品です。

Set Menu	< Soup of the Day & Coffee or Tea >	+1,320
セットメニュー	< 本日のスープ&コーヒー又は紅茶付き >	
	(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります)	

# “BENTO” Selection

11:30～20:30 L.O.



**Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster** 13,200  
 黒毛和牛フィレスステーキと  
 オマール海老のグリル

**KOBE Beef Sirloin & Grilled Lobster** 26,730  
 神戸牛サーロインステーキと  
 オマール海老のグリル

オマール海老、半身と、黒毛和牛フィレ肉、前菜の  
 3段重を組み合わせた、見た目にも豪華な弁当です。



**Domestic Beef** 国産牛焼肉 5,720  
**Wagyu Tenderloin** 黒毛和牛フィレスステーキ 7,370  
**KOBE Beef Sirloin** 神戸牛サーロインステーキ 20,900

ボリュームもあり肉質のやわらかい国産牛焼肉です。  
 見た目にも豪華な人気メニューです。



**Grilled Chicken** 信玄鶏 3,520

ジューシーでヘルシーな信玄鶏と、ご飯の相性もよく、  
 季節の野菜とともにお楽しみください。



**Pork Fillet Cutlet** 豚ヒレカツ 3,520

サクサクとした豚ヒレカツ3枚入った弁当です。  
 変わらず人気の定番弁当です。



**Fried Prawn** 海老フライ 3,300

箱からはみ出るダイナミックな大ぶりの海老フライです。  
 タルタルソースとともにお召し上がり下さい。



**Grilled Spanish Mackerel** 鯖 西京焼き 3,190

京都の白味噌「西京味噌」に酒やみりんを加えた味噌床に、  
 漬け込んで焼いた鯖です。食べ応えも十分です。

\*全てのメニューにご飯、味噌汁、香の物、  
 小前菜付きとなります  
 (キッシュ、季節の小前菜、生ハム、  
 スモークサーモン、ピクルス、鴨のスモーク)

**Set Menu Coffee or Tea or Japanese Tea** + 1,100

コーヒー又は紅茶又は日本茶付き  
 ※その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+330となります



# À la Carte

11:30～20:30 L.O.



Japanese Wagyu Beef Steak on Rice 9,240  
黒毛和牛サーロインステーキ重

KOBE Beef Sirloin Steak on Rice 22,770  
神戸牛サーロインステーキ重

ボリュームもあり肉質のやわらかい  
サーロインをお重スタイルにしました。  
見た目にも華やかなで、食べごたえも充分です。



Chirashi-sushi 4,620  
ちらし寿司

まぐろや穴子などをはじめ、いくらなどの海鮮をふんだんに使用した  
見た目にも豪華なちらし寿司です。



Grilled Eel on Rice 5,830  
肉厚うなぎ

ふっくらとした肉厚のうなぎとシェフ特製の甘辛たれが絶品の一品です。

## Chef's Live Kitchen

シェフズライブキッチンで人気のローストビーフを重と御膳でご用意致しました。

※シェフズライブキッチン営業日・ディナータイムのみの販売となります。



Roast Beef on Rice 17:30～21:00(L.O.20:00) 3,850

ローストビーフ重  
シェフズライブキッチン料理長・佐藤が厳選した柔らかくジューシーな  
ローストビーフは、ご飯との相性抜群です。



Roast Beef Set 17:30～21:00(L.O.20:00) 4,950

ローストビーフ御膳  
こだわりのローストビーフに、季節の天ぷら、デザートにフルーツが  
ついたおすすめのお膳です。

# Noodle / SUSHI / Currys

11:30~20:30 L.O.



**Dandan-Style Foie gras Ramen** 3,960  
担々麺仕立てのフォアグララーメン



**Dandan-Style Lobster&Foie gras Ramen** 6,160  
担々麺仕立てのオマール海老フォアグララーメン

旨味とコクのある凝縮されたオリジナルの鶏ガラスープに挽肉やほうれん草、白髪ねぎに加え贅沢にフォアグラを。  
お好みでラー油を加えて、担々麺仕立てのラーメンをお楽しみください。



**Udon Noodle Soup In a Japanese earthenware pot** 2,860

なべ焼きうどん

**Grill Rice Ball Set** 焼きおにぎりセット 3,520

かつおぶしベースのお出汁におもちや椎茸、エビフライなどたっぷりの具材をいれ  
焼き上げたなべ焼きうどん。お好みで焼おにぎりもつけてお召し上がりください。



**Assorted Sushi 10 pieces** 5,940

寿司 10 貫 (味噌汁付き)

Tuna, squid, salmon, prawns, Seasonal whitefish (x2), snow crab,  
conger eel, kohada, salmon roe, egg

鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身 2 種、  
ズワイガニ、穴子、こはだ、いくら、玉子付き



**Assorted Sushi 6 pieces** 4,070

寿司 6 貫 (味噌汁付き)

Tuna, squid, salmon, prawns, Seasonal whitefish (x2), egg

鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身 2 種、玉子付き



**Hashed Beef** 3,740

とろとろハッシュドビーフ

(スモールサラダ付+770)

赤ワインとマデラワインでじっくりと煮込んだとろける牛肉、  
滑らかな口当たりのハッシュドビーフライスです。



**Fond-De-Veau Ox Cheek Curry** 3,190

牛ほほ肉のフォンド・ヴォー ビーフカレー

(スモールサラダ付+770)

フレンチの技法でじっくりと仔牛の出汁をとり、  
牛ほほ肉がやわらかくなるまで手間と時間を掛けて作った  
本格派カレーです。

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.

表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

## À la Carte

11:30~20:30 L.O.

### Cheese Fondue



彩り豊かな野菜、きのこなどの素材に加え、オマール海老をなどの贅沢感のあるチーズフォンデュです。  
Enjoy our cheese fondue with luxurious, seasonal ingredients, such as lobster and seasonal vegetables.  
White wine is added to the raclette cheese for a flavorful kick.

\*オマール海老、信玄鶏胸肉、パン、ハーブフランク、エリンギ、舞茸、季節野菜各種  
\*Lobster, Chicken, Herb-Flavored Frankfurt, Bread, Oyster Mushroom, Hen-of-the-Wood, Seasonal Vegetables

For 2 people, 7,920

### À la Carte (Vegetarian)

Mixed Greens Garden Salad	ミックスグリーンガーデンサラダ	1,540
Vegetable Sandwich	ベジタブルサンドイッチ	2,860

### À la Carte (Vegan)

Little Green Salad With Lemon and Olive Oil	新鮮野菜のサラダ レモンとオリーブオイルと共に	1,320
Vegetable Minestrone	野菜出汁のミネストローネ	1,265
Spaghetti Tesoro di Campagna Vegetable Aglio olio	旬菜のパスタ アーリオオーリオ	2,640
Spaghetti Tesoro di Campagna Vegetable Fresh Tomato Sauce	旬菜のパスタ フレッシュトマトソース	2,640
10 kinds of Grilled Vegetables	グリルベジタブル 10種類	2,750



# À la Carte

11:30~20:30 L.O.

## Appetizers & Salads

Caesar Salad	グリルペーコンのシーザーサラダ	2,420
Vegetable Sticks	ベジタブルスティック サラダ仕立て	2,310
Smoked Salmon	スモークサーモン ハーブの香り	2,420
Assorted Cold Meat Platter	ヨーロッパ産生ハムとサラミプレート	2,970
Caviar Plate	キャビアプレートスペシャリテ	11,000

## Snacks

Assorted Dried Fruit and Nuts	ドライフルーツ&ナッツコンボ	1,430
Cheese Platter & Dried Fruits	チーズプレート&ドライフルーツ	3,190
French Fries	クラシックフレンチフライ	1,320
French Fries with Sour Cream Onion Sauce	フレンチフライ サワークリームオニオンソース添え	1,540
Garlic Bread	ハドソンガーリックトースト	1,210
Fried Chicken, Potato and Onion	フライドチキン&ポテト、オニオンフライ	2,530
Assorted Grilled Sausages	ソーセージとチョリソンのピリ辛ソテー	2,750

## Soups

Soup of the Day	本日のおすすめスープ	1,320
Minestrone	具沢山ミネストローネスープ	1,430
Creamy Seafood & Vegetable Chowder	季節野菜のクリーミーチャウダースープ	1,430

## Main Dish

Fish of the Day	本日のおすすめ魚料理	2,970
Beef Hamburg Steak with Fried Egg (180g)	牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え	3,080
“Shingendori” Chicken Sauté	信玄鶏モモ肉のジューシーソテー	2,860
Steamed Rice 200g	ライス 200g	880
Bread	ホテルブレッド	880

## Pasta

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese	牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ	2,750
Tomato Cream Penne with Seasonal Fish and Shrimp	海老と鮮魚のトマトクリームペンネ	2,860

## À la Carte (Kids)

Special Kid's Plate	シェフ特製キッズプレート (オムレツ、チキンライス、ハンバーグ、 エビフライ、マカロニグラタン、温野菜)	3,740
---------------------	--	-------

# À la Carte

11:30~20:30 L.O.



## Hudson Crystal Apetizser

ハドソンクリスタルアペタイザー

約8種類のアペタイザーを3段のスタンドスタイルで。  
ガラスプレートに載せて、クリスタルのような見た目も楽しめます。  
シャンパンやワインとともに素敵なひとときを。  
フリーフローセットもオプションでお選びいただけます。  
(The photo of the food is for 2 people.写真は2名様分となります)

Weekday 平日 3,850 Weekends & Public Holidays 土日祝 4,950

### Apetizer Menu Example

Chicken triangle pate en croute | Pork rilette ship  
Spanish mackerel escabeche | Tomato candy stick  
3-color vegetable gougère | Chef's Quiche | Carrot Rape Salad  
Colorful salad with roast beef

鶏のトライアングルパテ・アンクルート | ポークリエットシップ  
サワラエスカベッシュ | トマトキャンディースティック | 3色ベジタブルグジェール  
シェフズキッシュ | キャロットラペサラダ  
カラフルサラダ with ローストビーフ

※上記のメニュー内容は一例となっております

Free Flow Set 2hours (L.O.90minutes) +3,500

- ・ Sparkling Wine
- ・ Beer
- ・ Wine (white/red)
- ・ Whiskey (on the rocks, with water, highball)
- ・ Cocktail  
Americano/ American Lemonade Amaretto Ginger/ Whiskey Mist  
Original Lemon Sour Various types of Campari and Cassis Cuba Libre/ Samurai Rock  
Shandy Gaff Gin and tonic/ Straw Hat/ Spumoni Negroni/ Bulldog
- ・ Juice, Soft Drinks, Mocktail  
Orange Juice/ Grapefruit Juice Ginger Ale/ Cola Shirley Temple Black  
Sunset Peach Pink Lemonade

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.  
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

# À la Carte

11:30~20:30 L.O.



## Fish & Chips

3,080

フィッシュ&チップス

大ぶりの白身フライとラティスカットの食べ応えのあるポテトをサワークリームオニオンソースで召し上がる、定番ながらもやみつきになるスナックです。



## Garlic Shrimp

2,300

ガーリックシュリンプ

にんにくやたまねぎ、スパイスの風味豊かなソースと共に楽しむガーリックシュリンプをご用意致しました。



## Waffle Chicken

2,860

ワッフルチキン

ワッフルと共に香ばしいフライドチキンをメープルシロップをふんだんにかけて召し上がっていただくスタイル、新感覚の一品をお楽しみください。



## Pate de Campagne

1,650

パテドカンパーニュ

田舎風パテという意味で、フランスでは昔から親しまれているレバーを使った料理です。ワインやお酒との相性も抜群です。



## Chicken Leg Confit

2,200

鶏もも肉のコンフィ

ジューシーな鶏もも肉をじっくり低温で調理しました。食べごたえとボリューム十分の一品です。



## Chopped eel on rice with "DASHI" Hitsumabushi Style

1,870

ひつまぶし風出汁茶漬け

ウナギの蒲焼を用いた日本料理、名古屋めしのひとつ、ひつまぶしをしっかりとした出汁でさらっと召し上がれるお茶漬けにご用意致しました。



# Afternoon Tea

11:30~19:30 L.O.



## Jardin de Fleurs Afternoon Tea with Pierre Hermé Paris ジャルダン ド フルール アフタヌーンティーwith ピエールエルメ

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる「花畑」をイメージしたアフタヌーンティー

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションでは、「花畑」をテーマに優美で可憐なフラワーガーデンを彷彿とさせる、スペシャルアフタヌーンティーをお届けいたします。  
ローズやバナナ、ベルガモット、ヴァーベナに、いちごやフランボワーズ、ライチ、マンゴーパッションフルーツなどの華やいだフレーバーを合わせた、高揚感あふれるハーモニーをお愉しみいただけます。

Weekday 平日 6,050 Weekends & Public Holidays 土日祝 7,150

- [Savory] Onion potage with spicy croutons、 Sakura shrimp and broccoli quiche,  
Nicoise salad、 Pate de Campagne Parmesan Tuile  
Smoked salmon and avocado blini sandwich
- [Sweets] Pierre Herme Paris : Petit Fours Aurora, Emotion Salento  
Mille-feuille Infiniment Vanille、 cheesecake ispanan  
Macaron Jardin de Printemps or Macaron Aurora  
Hotel InterContinental Tokyo Bay : apple tea panna cotta
- [Scone] Pierre Herme Paris : Scone Nature, Scone Fleur de Lange  
Condiment ・ Pierre Herme Paris : Pineapple & passion fruit, strawberry & rhubarb  
Hotel InterContinental Tokyo Bay : clotted cream)
- 【セイボリー】 玉葱のポタージュ スパイシーなクルトン添え  
桜エビとブロッコリーのキッシュ、 ニース風サラダ  
パテ・ド・カンパーニュ パルメザンのチュイル  
スモークサーモンとアボカドのブリニサンド
- 【スイーツ】 ・ピエール・エルメ・パリ：プティフール オーロラ、エモーション サレント  
ミルフィユ アンフィニマン ヴァニージュ、チーズケーキ イスパハン  
マカロン ジャルダン ド プランタンまたはマカロン オーロラ  
・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ：アップルティー パンナコッタ
- 【スコーン】 ・ピエール・エルメ・パリ：スコーン ナチュール、スコーン フルールドランジュ  
コンディメント：  
・ピエール・エルメ・パリ：パイナップル&パッションフルーツ、ストロベリー&ルバーブ  
・ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ：クロテッドクリーム

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.  
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。

# Dessert

11:30~19:30 L.O.



## Pistachio and AMAOU Parfait

ピスタチオとあまおうのパフェ

3.1~4.30

3,300

Savor our new seasonal parfait themed "Spring" to enjoy the marriage of premium strawberry "AMAOU" and roasty pistachio in a rich yet delicate tastes. Layered in a cocktail glass, elder flower gelee with scent of spring flowers is combined with strawberry panna cotta, crunchy crumbles, chanty, pistachio chanty and strawberry ice cream. Fraisier tart is filled with crème diplomate, pistachio chanty with kirsch, and diced AMAOU, topped with fresh AMOU, franboise, and white-currants.

あまおうとピスタチオのハーモニーをお楽しみいただけるアートフォルムなパフェ

上品なピンクとピスタチオグリーンカラーが春の高揚感を演出するパフェ。春の花々をイメージさせるエルダーフラワーのジュレに、甘美な苺のパンナコッタ、たっぷりのサクサクのクランブル、シャンティ、イタリア産ピスタチオペーストを使用したピスタチオシャンティを重ね、苺のアイスクリームをトッピングしました。フレジェのタルトのピスタチオシャンティにはキルシュを加え、優雅な風味をプラスしました。瑞々しい高級いちご「あまおう」と、香ばしく濃厚なピスタチオが奏でる完璧なハーモニーをお楽しみいただけます。

### \* Drink Set ドリンクセット

4,180

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea

(Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー  
(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+330となります)



## SAKURA and Strawberry Mont-Blanc Pancake

桜といちごのモンブランパンケーキ

3.1~4.30

2,750

Savor our new seasonal pancake inspired by Japanese elements, cherry blossom, matcha, sweetened red-bean paste, Dainagon red beans and chestnuts, only available until the end of April. A photogenic light pink colored pancake topped with SAKURA flavored Mont-blanc and the cherry tree branch shaped white chocolate enhances excitements of spring!

桜と和のエッセンスを掛け合わせた桜といちごのモンブランパンケーキ

桜のペーストと桜の葉をパウダー状にしたものを生地練りに練りこみ、ほんのりとした桜の香りと甘みを感じていただけるパンケーキの中には、瑞々しくフレッシュないちご、抹茶ムース、甘酸っぱいいちごジャムが覗き、さらに上には粒あん、大納言、渋皮栗を重ね、和の要素をふんだんに取り入れました。トップには、桜モンブランと、桜のアイスクリームをのせ、桜の枝をイメージしたホワイトチョコレート細工を、サイドには、サクサクの食感が楽しいホワイトチョコレートのクランチと、桜のアイスクリームを添えました。

### \* Drink Set ドリンクセット

3,630

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea

(Other coffee and tea orders will be +330 yen)

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー  
(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+330となります)

# Premium Cake Set

12:00~19:30LO



プレミアムケーキセット

3,466

## Strawberry Rose Premium Cake

ストロベリーローズプレミアムケーキ

ふわふわのピスタチオのスポンジと、口当たりの良い  
ストロベリーフレーバーの生クリーム。

今が旬の国産の苺と一緒にお楽しみください。

# Cake Set



ケーキセット

2,024

\*ケーキをお選びください

## Strawberry panna cotta

ストロベリーパンナコッタ

苺のパンナコッタに苺ソースを加え、より果肉感を  
感じていただけます。今が旬の苺と練乳のソースで  
お楽しみください。

## Chocolate Mousse

チョコレートムース

滑らかなチョコレートムースにアールグレイの紅茶を使用した  
ムースです。中にはキャラメリゼした林檎が入っており  
食感も楽しめます。

## Tiramisu

ティラミス

芳醇な香りのコーヒーシロップ、厳選したマスカルポーネチーズ  
のティラミス。風味豊かなピスタチオクリームと一緒に。

## Strawberry Mille-feuille

ストロベリーミルフィーユ

サクサクのパイ生地にマダガスカル産のバニラビーンズを使用した  
カスタードクリームのみルフィーユです。

## Strawberry Short Cake

ストロベリーショートケーキ

ふわふわのスポンジに甘酸っぱい苺をサンドした  
スペシャルショートケーキ。

\*お飲み物をお選びください。

Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea ( Other coffee and tea orders will be +330 yen )

コーヒー / 紅茶 / アイスコーヒー / アイスティー (その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります)

# Fruits & Ice Cream

Assorted Seasonal Fruits Platter

季節のフルーツ盛り合わせ

2,530

Assorted Ice Cream & Sherbet

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

1,320

All menu prices are tax included and subject to a separate service charge. If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to let us know.  
表示は消費税が含まれております。別途サービス料を加算させていただきます。お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある  
食物について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。



# Cheese & Tea

11:30～20:30 L.O.



## Petit Agour & Premium Coffee

プティ・アグール & プレミアムコロンビアコーヒー

ミルク感たっぷりでキメ細やかで、ねっとり濃厚、甘くまろやかな味わいには酸味のあるコーヒーが合います

セット 2,376

チーズ単品 1,320



## Fourme d' Ambert & Darjeeling

フルム・ダンバール & ダージリンセカンドフラッシュ

クリーミーでまろやか。ナッツのようなほのかな甘みが青かびの刺激をまろやかに包みこみ、紅茶のタンニンと渋みが調和します

セット 1,980

チーズ単品 1,100



## Cranberry & Chamomile

デリス クランベリー & カモミールティー

爽やかなベリー系のフレッシュタイプチーズとともに、温かいハーブティーを口に含むと生地が溶け出しミルク感が広がります

セット 1,980

チーズ単品 1,320



## Mimolette & Roasted Green Tea

ミモレット & ほうじ茶「鬼の焙煎」

オランダのハードチーズ、若いうちはマイルド。熟成が進むと濃厚になり、カラスミのような風味のコクと旨味がほうじ茶の香ばしさがマッチします

セット 1,980

チーズ単品 1,100



## Brie De Meaux & Green Tea

ブリ・ド・モー & 緑茶「あさつゆ」

甘い香り、渋みの少ない緑茶と、上品で繊細な香り高い白カビチーズが合います

セット 1,980

チーズ単品 1,100