

# PRIX FIXE Lunch & Dinner Course

◆ Lunch 11:30 - 14:30(L.O.) ◆ Dinner 17:30 - 19:00(L.O.)

## Standard PRIX FIXE

スタンダードプリフィックス

Weekday 平日 4,000

Weekends & Public Holidays 土日祝 5,000



Appetizer | Main | Bread or Rice | Coffee or Tea  
前菜 | メイン | コーヒーまたは紅茶  
パン(プチパンとバゲット)またはライス(あきたこまち)付き

## Gorgeous PRIX FIXE

ゴージャスプリフィックス

Weekday 平日 5,000

Weekends & Public Holidays 土日祝 6,000



Appetizer | Soup | Main | Bread or Rice Dessert | Coffee or Tea  
前菜 | スープ | メイン | デザート | コーヒーまたは紅茶  
パン(プチパンとバゲット)またはライス(あきたこまち)付き

## Premium PRIX FIXE

プレミアムプリフィックス

Weekday 平日 6,000

Weekends & Public Holidays 土日祝 7,000



Appetizer | Soup | Pasta | Main | Bread or Rice Dessert | Coffee or Tea  
前菜 | スープ | パスタ | メイン | デザート | コーヒーまたは紅茶  
パン(プチパンとバゲット)またはライス(あきたこまち)付き

### Appetizer 前菜

Marinated Fresh Fish of The Day  
本日の鮮魚のマリネ

Pate de Campagne  
パテドカンパーニュ サラダ仕立て

Fresh Vegetables and Quinoa Salad  
フレッシュ野菜とキヌアの  
グリーンサラダ ニース風

Today's Ptage Soup  
本日のポタージュスープ

### Main メイン

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese  
牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ

Shrimp & Today's fish Tomato Cream Penne  
海老と鮮魚のトマトクリームペンネ

Today's Fish  
季節のお魚料理 その日の調理法で

Chicken Stewed in Red Wine  
信玄鶏のやわらか赤ワイン煮込み

Grilled "ISE Umashi" Pork with  
Grated Ponzu with Salt and Mastard  
三重県産伊勢うまし豚のグリエ  
おろしポン酢と岩塩 粒マスタード添え

Tasmanian Salmon Sauté de Pannais  
タスマニアサーモンのパネソテー  
マスタードソース エストラゴン香り

Hamburg Steak with Chariapin Sauce  
ハンバーグステーキ  
シャリアピンソース

Omelette Wrapped with Truffle-Flavored Potatoes  
Drizzled with Demi-Glace Sauce  
トリュフ風味のジャガイモを包んだオムレツ  
デミグラスソースをかけて

N.Z. Beef Sirloin Steak with Chaliapin Sauce +1,000  
ニュージーランド産サーロインステーキ  
シャリアピンソース +1,000

Japanese Tenderloin Steaks 120g +2,000  
黒毛和牛フィレステーキ 120g +2,000

### Dessert デザート

Mini Chocolate Parfait +500  
ミニチョコレートパフェ +500

Mini Matcha Parfait +1,000  
ミニ抹茶パフェ +1,000

Pistachio and Berry Ice Cream Cake "Cassata" +1,000  
ピスタチオとベリーのカッサータ  
パンドジェーヌ添え +1,000

### Appetizer 前菜

Marinated Sea Bream Rose Balsamic Sauce  
本日の鮮魚のマリネ

Pate de Campagne  
パテドカンパーニュ サラダ仕立て

Fresh Vegetables and Quinoa Salad  
フレッシュ野菜とキヌアの  
グリーンサラダ ニース風

### Soup スープ

Today's Ptage Soup  
本日のポタージュスープ

### Main メイン

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese  
牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ

Shrimp & Today's fish Tomato Cream Penne  
海老と鮮魚のトマトクリームペンネ

Today's Fish  
季節のお魚料理 その日の調理法で

Chicken Stewed in Red Wine  
信玄鶏のやわらか赤ワイン煮込み

Grilled "ISE Umashi" Pork with  
Grated Ponzu with Salt and Mastard  
三重県産伊勢うまし豚のグリエ  
おろしポン酢と岩塩 粒マスタード添え

Tasmanian Salmon Sauté de Pannais  
タスマニアサーモンのパネソテー  
マスタードソース エストラゴン香り

Hamburg Steak with Chariapin Sauce  
ハンバーグステーキ  
シャリアピンソース

Omelette Wrapped with Truffle-Flavored Potatoes  
Drizzled with Demi-Glace Sauce  
トリュフ風味のジャガイモを包んだオムレツ  
デミグラスソースをかけて

N.Z. Beef Sirloin Steak with Chaliapin Sauce +1,000  
ニュージーランド産サーロインステーキ  
シャリアピンソース +1,000

Japanese Tenderloin Steaks 120g +2,000  
黒毛和牛フィレステーキ 120g +2,000

### Dessert デザート

Mini Chocolate Parfait  
ミニチョコレートパフェ

Mini Matcha Parfait +500  
ミニ抹茶パフェ +500

Pistachio and Berry Ice Cream Cake "Cassata" +500  
ピスタチオとベリーのカッサータ  
パンドジェーヌ添え +500

### Appetizer 前菜

Marinated Sea Bream Rose Balsamic Sauce  
本日の鮮魚のマリネ

Pate de Campagne  
パテドカンパーニュ サラダ仕立て

Fresh Vegetables and Quinoa Salad  
フレッシュ野菜とキヌアの  
グリーンサラダ ニース風

### Soup スープ

Today's Ptage Soup  
本日のポタージュスープ

### Pasta パスタ

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese  
牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ

Shrimp & Today's fish Tomato Cream Penne  
海老と鮮魚のトマトクリームペンネ

### Main メイン

Today's Fish  
季節のお魚料理 その日の調理法で

Chicken Stewed in Red Wine  
信玄鶏のやわらか赤ワイン煮込み

Grilled "ISE Umashi" Pork with  
Grated Ponzu with Salt and Mastard  
三重県産伊勢うまし豚のグリエ  
おろしポン酢と岩塩 粒マスタード添え

Tasmanian Salmon Sauté de Pannais  
タスマニアサーモンのパネソテー  
マスタードソース エストラゴン香り

Hamburg Steak with Chariapin Sauce  
ハンバーグステーキ  
シャリアピンソース

Omelette Wrapped with Truffle-Flavored Potatoes  
Drizzled with Demi-Glace Sauce  
トリュフ風味のジャガイモを包んだオムレツ  
デミグラスソースをかけて

N.Z. Beef Sirloin Steak with Chaliapin Sauce +1,000  
ニュージーランド産サーロインステーキ  
シャリアピンソース +1,000

Japanese Tenderloin Steaks 120g +2,000  
黒毛和牛フィレステーキ 120g +2,000

### Dessert デザート

Mini Chocolate Parfait  
ミニチョコレートパフェ

Mini Matcha Parfait +500  
ミニ抹茶パフェ +500

Pistachio and Berry Ice Cream Cake "Cassata" +500  
ピスタチオとベリーのカッサータ  
パンドジェーヌ添え +500

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。

## STEAK Lunch &amp; Dinner Course

◆ Lunch 11:30 - 14:30(L.O.) ◆ Dinner 17:30 - 19:00(L.O.)



## Standard STEAK COURSE

スタンダードステーキコース

Weekday 平日 6,000

Weekends &amp; Public Holidays 土日祝 7,000

## Salad

サラダ

Hudson Salad ハドソンサラダ

## Soup

スープ

Clam Chowder クラムチャウダー

## Steaks

ステーキ

New Zealand Long Grain Sirloin Steaks 180g  
ニュージーランド産ロンググレイン  
サーロインステーキ 180g

\* Garlic Chips+110 ガーリックチップ +110

## Sides

サイド

Mashed Potatoes & Seasonal Vegetables  
エシレバターで仕上げたマッシュポテトと  
季節野菜\* Plain | Curry Spices | Truffle Slice+550  
プレーン | カレー風味スパイス  
スライストリュフ +550

## Bread

パン

Petit Bread & Walnut Bread  
プチパン&くるみパン

## Coffee, Tea

コーヒー&amp;ティー

Coffee/Tea/Café Latte/Cappuccino/  
Espresso/Roasted Green Tea  
コーヒー/紅茶/カフェラテ/カプチーノ  
エスプレッソ/ほうじ茶

## Dessert

デザート

Mini Chocolate Parfait +550  
ミニチョコレートパフェ +550Mini Matcha Parfait +660  
ミニ抹茶パフェ +660Pistachio and Berry Ice Cream Cake "Cassata"+660  
ピスタチオとベリーのカッサータ  
パンドジェーヌ添え +660

## Gorgeous STEAK COURSE

ゴージャスステーキコース

Weekday 平日 7,650

Weekends &amp; Public Holidays 土日祝 8,650

## Salad

サラダ

Hudson Salad ハドソンサラダ

## Soup

スープ

Clam Chowder クラムチャウダー

## Steaks

ステーキ

Japanese Sirloin Steaks 180g  
黒毛和牛サーロインステーキ 180g

\* Garlic Chips+110 ガーリックチップ +110

## Sides

サイド

Mashed Potatoes & Seasonal Vegetables  
エシレバターで仕上げたマッシュポテトと  
季節野菜\* Plain | Curry Spices | Truffle Slice+550  
プレーン | カレー風味スパイス  
スライストリュフ +550

## Bread

パン

Petit Bread & Walnut Bread  
プチパン&くるみパン

## Coffee, Tea

コーヒー&amp;ティー

Coffee/Tea/Café Latte/Cappuccino/  
Espresso/Roasted Green Tea  
コーヒー/紅茶/カフェラテ/カプチーノ  
エスプレッソ/ほうじ茶

## Dessert

デザート

Mini Chocolate Parfait  
ミニチョコレートパフェMini Matcha Parfait +660  
ミニ抹茶パフェ +660Pistachio and Berry Ice Cream Cake "Cassata"+660  
ピスタチオとベリーのカッサータ  
パンドジェーヌ添え +660

## Premium STEAK COURSE

プレミアムステーキコース

Weekday 平日 8,200

Weekends &amp; Public Holidays 土日祝 9,200

## Salad

サラダ

Hudson Salad ハドソンサラダ

## Soup

スープ

Clam Chowder クラムチャウダー

## Steaks

ステーキ

Japanese Tenderloin Steaks 150g  
黒毛和牛フィレステーキ 150g

または

Japanese Tenderloin Chateaubriand Steaks 150g +550  
黒毛和牛シャトーブリアン  
フィレステーキ150g +550

\* Garlic Chips+110 ガーリックチップ +110

## Sides

サイド

Mashed Potatoes & Seasonal Vegetables  
エシレバターで仕上げたマッシュポテトと  
季節野菜\* Plain | Curry Spices | Truffle Slice+550  
プレーン | カレー風味スパイス  
スライストリュフ +550

## Bread

パン

Petit Bread & Walnut Bread  
プチパン&くるみパン

## Coffee, Tea

コーヒー&amp;ティー

Coffee/Tea/Café Latte/Cappuccino/  
Espresso/Roasted Green Tea  
コーヒー/紅茶/カフェラテ/カプチーノ  
エスプレッソ/ほうじ茶

## Dessert

デザート

Mini Chocolate Parfait  
ミニチョコレートパフェMini Matcha Parfait +660  
ミニ抹茶パフェ +660Pistachio and Berry Ice Cream Cake "Cassata"+660  
ピスタチオとベリーのカッサータ  
パンドジェーヌ添え +660

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。