

Seasonal Menu

11:30~20:30 L.O.

11.1~2.29



Roast Beef Burger

3,520

ローストビーフバーガー

Lettuce, Tomato, Red Onion, Beef Patty, Cheese, Roast Beef, Chasseur Sauce
レタス・トマト・赤玉ねぎ・ハンバーグ・チェダーチーズ・
ローストビーフ、シャスールソース

ジューシーなパテと肉の旨味が凝縮したローストビーフを贅沢に使用したハンバーガー。シャスールソースとの相性も抜群な一品です。

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



Roast Beef Salad

3,080

ローストビーフサラダ

ジューシーなローストビーフを盛り付け、オニオンやミニトマト、いちじくをシーザードレッシングと合わせ、さっぱりとお召し上がりいただける贅沢な一品。



Snow Crab&Salmon Roe Margherita Pizza Japanese Style (20cm)

4,620

ズワイガニといくらの和風マルゲリータピザ

ピザ生地にはアンチョビトマトソース、具材にはズワイガニと、醤油漬けのいくらをあしらった和風スタイルのマルゲリータピザです。食べ応えのある季節限定のピザをお楽しみください。



The Margherita Pizza (20cm)

2,640

ザ・マルゲリータピザ (20cm)

ピザ生地には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、しっかりとした味わいのザ・マルゲリータ。

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

スカモルツァチーズのダブルチーズバーガー

3,630

Lettuce, Tomato, Red Onion, Sweet Relish, Beef Petty, Scamorza Cheese, Mustard Butter, Shari 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。塩味やく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

BLT チーズバーガー

3,300

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

照り焼きチキンバーガー

2,640

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。



Sugar Donut Burger

シュガー ドーナツバーガー

2,640

Lettuce, Tomato, Red Onion, Sweet Relish, Beef Patty, Donut
レタス・トマト・赤玉ねぎ・ビーフパティ・スイートレリッシュ・ドーナツ

ドーナツバーガーとは、バンズにドーナツを使用したアメリカ生まれのハンバーガーで、ルーサーバーガーとも呼ばれます。甘いドーナツに塩味のあるハンバーガーのハーモニーが楽しめます。メープルシロップをお好みで。

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 9,020
黒毛和牛フィレ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 黒毛和牛フィレステーキ 7,370

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

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.



Japanese Wagyu Beef Steak on Rice 9,240
黒毛和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黒毛和牛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 3,850
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 5,280
肉厚うな重

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御膳です。

Noodle

11:30~20:30 L.O.



Lobster Bouilla Baisse Ramen

3,300

オマール海老のブイヤベースラーメン

(ライス付+300)

様々な魚介と香味野菜でつくられるフランスマルセイユ地方の名物料理ブイヤベース。旨味が凝縮されたお出汁をスープにし、豪華食材で楽しむ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。

SUSHI

11:30~20:30 L.O.



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

Currys

11:30~20:30 L.O.



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, 5,720

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

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.

Appetizers & Salads

Caesar Salad	グリルベ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ルテ	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ーのピリ辛ソテー	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

Domestic Beef Sirloin Steak With BBQ Sauce or Mushroom Sauce	国産牛サーロインステーキ バーベキューソース 又は マッシュルームソース	6,050
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 (オムレット、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。
(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

2H Free Flow Set 2hours (L.O.90minutes)

Standard Set	+3,300	Beer Wine Whisky Oolong Tea Orange Juice
Gorgeous Set	+4,400	Beer Wine Whisky Sake Shochu 10 kinds Cocktails Oolong Tea Orange Juice
Premium Set	+5,500	Beer Champagne Wine Whisky Sake Shochu 10 kinds Cocktails 6kinds Mocktails Oolong Tea Orange Juice

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イ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

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にしてをご用意致しました。

Afternoon Tea

11:30~19:30 L.O.



Festive Joy Afternoon Tea

フェスティブジョイアフタヌーンティー

Indulge in our Afternoon Tea with strawberries, ruby chocolates and pistachio sweets, etc. which perfectly creates a bright festive mood for you and your loved ones.

いちごやルビーチョコ、ピスタチオなどを使ったガトーを中心に、フェスティブシーズンにぴったりの華やかなアフタヌーンティーをご用意しました。

12.1~1.4 Weekday 平日 6,050 Weekends & Public Holidays 土日祝 7,150

Savory	Carrot potage with basil accent Quiche Lorraine Chicken pate en croute Roast beef salad shrimp and avocado tortilla
Sweets	Strawberry pudding Chocolat Dome Ruby chocolate rouge mousse Rose cream canelé Pistachio Mont Blanc cream puff strawberry shortcake
Scones	Pistachio Chocolate Orange Condiment (raspberry Jam, Clotted Cream, Orange Marmalade)
【セイボリー】	人参のポタージュ バジルのアクセント キッシュ・ロレーヌ 鶏のパテアンクルート ローストビーフのサラダ仕立て エビとアボカドのトルティーヤ
【スイーツ】	苺プリン ショコラドーム ルビーチョコレートのルージュムース ローズクリームのカヌレ ピスタチオのモンブランシュークリーム 苺のショートケーキ
【スコーン】	ピスタチオ ショコラオレンジ コンディメント (フランボワーズジャム、クロテッドクリーム、オレンジマーマレード)

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.



White Strawberries and AMAOU Parfait

白いちごとあまおうのパフェ

12.1~2.29

3,300

Enjoy our new seasonal parfait featuring two popular strawberries, white strawberries and AMAOU. It consists of four layers, strawberry panna cotta, strawberry ice cream, vanilla flavored chanty, and two kinds of strawberries with toppings of creme d'orange, cookie dough Sucrée, and abundantly used strawberries.

芳醇な白いちごとあまおうを贅沢に使った
至極のパフェ

グラスの中には、苺のパナコッタに、相性の良いイチジクのコンフィチュール、バニラのシャンティ、苺の果肉も楽しめるアイスクリームを重ね、白いちごとあまおうをトッピング。トップには、クッキー生地のシュクレで蓋をして、その上に芳醇な白いちごとあまおうを並べ、人気の2種の苺をアレンジした風味豊かなパフェです。

* Drink Set ドリンクセット

Weekday 平日 3,850 | Weekends & Public Holidays 土日祝 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)



AMAOU fondant au chocolat pancakes

あまおうフォンダン・オ・ショコラパンケーキ

12.1~2.29

2,750

Enjoy our premium pancake featuring seasonal premium strawberry "AMAOU", rich and creamy chocolate sauce, and slightly bitter espresso chanty to bring out the flavor of AMAOU strawberry at the most. You will be obsessed with melty flowing chocolate after cutting pancake and a nice balanced flavor and texture.

冬限定!旬の高級いちご「あまおう」を使用した、
とろ〜りあたたか
フォンダン・オ・ショコラパンケーキ

ふわふわとした食感のチョコレートスフレ生地に、バニラビーンズを使用したアイスクリームをのせて立体感を演出。その上には、甘さ控えめの上品なエスプレッソシャンティをたっぷりとのせ、チョコレートソースで見た目にもかわいらしいマーブルカラーを表現しました。

パンケーキにナイフを入れると中からはとろ〜りあたたかなチョコレートソースが覗き、バニラアイスとの相性も抜群です。

* Drink Set ドリンクセット

Weekday 平日 3,300 | Weekends & Public Holidays 土日祝 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 11.1~1.4 (12/22~25 を除く)

12:00~19:30LO Weekday 平日 3,136 | Weekends & Public Holidays 土日祝 3,466



Strawberry & Pistachio Rouge Premium Cake

ストロベリーとピスタチオのルージュプレミアムケーキ

苺のふわふわスポンジとピスタチオのクリームで、たっぷりの苺をサンドした贅沢なショートケーキ *数量限定

*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)

Cake Set

Weekday 平日 1,804 | Weekends & Public Holidays 土日祝 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檍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。

Apple & Cheese Tart

りんごとカマンベールチーズのタルトタタン

贅沢に紅玉を1個使用し、オーブンで焼き、
林檍の味を凝縮させました。

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