

# Seasonal Menu

11:30~20:30 L.O.



## Japanese Wagyu Beef, Foie gras & Truffle

### Rossini Gold Leaf Burger

黒毛和牛・フォアグラ・トリュフの  
ロッシーニ金箔バーガー

11,000

Start the New Year right with our Premium Burger with luxurious ingredients. A Rossini style burger featuring Japanese Wagyu Fillet, Foie gras, and Truffle is only available until the end of January.

高級食材を贅沢に使った  
至高の金箔バーガー

パンズの上にレタス、ハンバーグ、チーズ、トマト、オニオンと、その上には黒毛和牛のフィレ、フォアグラのソテー、周りにはトリュフを散りばめた、見た目も食材も贅沢に使用したロッシーニ仕立ての金箔バーガーです。トリュフのソースをお好みでかけて召し上がっていただく、新年に相応しい一品です。

#### \* 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)

## BLT Gold Leaf Burger

### BLT 金箔バーガー

4,620

Savor the gorgeous BLT burger with Gold leaf to celebrate the New Year or on your special occasion. Salsa sauce is served on the side for an option to make the burger more special.

見た目にも豪華な  
金箔をあしらった BLT バーガー

人気の BLT バーガーに、金箔をあしらった、豪華な見た目の BLT バーガーです。パンズ、レタス、ハンバーグ、トマト、ベーコン、オニオンの抜群の組み合わせにお好みでサルサソースをお祝いや、特別な時におすすめのハンバーグです。

#### \* 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)

# 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・ハンバーガー・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。

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・スウィートレリッシュ・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, Sharia Pin Sauce

レタス・トマト・赤玉ねぎ・スウィートレリッシュ・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

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

てりやきチキンバーガー

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・スウィートレリッシュ・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)	

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。



# “BENTO” Selection

11:30～20:30 L.O.



## Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster 13,200

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 Wagyu Tenderloin

国産牛焼肉  
黒毛和牛フィレステーキ

5,720  
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 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。

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。



# Noodle / SUSHI / Curry

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  
Vegetable Sandwich

ミックスグリーンガーデンサラダ  
ベジタブルサンドイッチ

1,540  
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  
Spaghetti Tesoro di Campagna  
Vegetable Aglio olio

野菜出汁のミネストローネ  
旬菜のパスタ アーリオオーリオ

1,265  
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ルティ	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	国産牛サーロインステーキ	6,050
With BBQ Sauce or Mushroom Sauce	バーベキューソース 又は マッシュルームソース	
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	海老と鮮魚のトマトクリームペンネ	2,860
with Seasonal Fish and Shrimp		

## 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

### 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のスナックです。



## 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。

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、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)

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。



# Premium Cake Set

12:00~19:30 L.O

Weekday 平日 3,136 | Weekends & Public Holidays 土日祝 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

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。

## 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、ねっとりと濃厚、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

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。



# Afternoon Tea

1.5~3.31  
11:30~19:30 L.O.



## Strawberry & Pistachio Afternoon Tea

ストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティー

旬の苺と“ナッツの女王”と称されるピスタチオをふんだんに使ったアフタヌーンティー

旬の苺をたっぷりと味わえる苺づくしのアフタヌーンティーをお届けします。  
フレッシュな苺のスープや苺のムース、苺との相性がぴったりなピスタチオとの贅沢なマリージュを  
お楽しみください。

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 & Strawberry salad   shrimp and avocado tortilla
Sweets	Strawberry and pistachio verrine   Strawberry and pistachio cream tart Strawberry mousse   Macaron phrase or macaron passion Strawberry and baked cheese cake   Strawberry soup yogurt espuma
Scones	Pistachio   Strawberry Condiment (raspberry Jam, Clotted Cream, Orange Marmalade)
【セイボリー】	人参のポタージュ バジルの香り   キッシュ・ロレーヌ 鶏のパテアンクルート   ローストビーフとイチゴのサラダ仕立て エビとアボカドのトルティーヤ
【スイーツ】	いちごとピスタチオのベリース   いちごとピスタチオクリームのタルト いちごムース   マカロンフレーズ or マカロンパッション いちごとバイクドチーズのケーキ   いちごのスープヨーグルトエスプーマ
【スコーン】	ピスタチオ   いちご 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。