

HUDSON LOUNGE 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

Raw Ham Caesar's Salad
生ハムのシーザーサラダ

Pate de Campagne
パテドカンパーニュ サラダ仕立て

Today's Seafood Appetizer
本日の鮮魚

Today's Soup
本日のスープ

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
本日の鮮魚 その日の調理法で

Chicken Fricassee
信玄鶏のフリカッセ

Grilled "ISE Umashi" Pork with Chariapin Sauce
伊勢うまし豚のグリエ
大葉香るシャリアピンソース

Ground Meat Cutlet with Demi-glace Sauce
クラシックなメンチカツ デミグラスソース

Hamburg Steak Neapolitan Sauce
With Sour cream onion
ハンバーグステーキ ナポリタンソース
サワークリームオニオン添え

Today's Fish Bouillabaisse
本日の鮮魚のブイヤベース

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 Strawberry Parfait +1,000
ミニストロベリーパフェ +1,000

Appetizer 前菜

Raw Ham Caesar's Salad
生ハムのシーザーサラダ

Pate de Campagne
パテドカンパーニュ サラダ仕立て

Today's Seafood Appetizer
本日の鮮魚

Soup スープ

Today's Soup
本日のスープ

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
本日の鮮魚 その日の調理法で

Chicken Fricassee
信玄鶏のフリカッセ

Grilled "ISE Umashi" Pork with Chariapin Sauce
伊勢うまし豚のグリエ
大葉香るシャリアピンソース

Ground Meat Cutlet with Demi-glace Sauce
クラシックなメンチカツ デミグラスソース

Hamburg Steak Neapolitan Sauce
With Sour cream onion
ハンバーグステーキ ナポリタンソース
サワークリームオニオン添え

Today's Fish Bouillabaisse
本日の鮮魚のブイヤベース

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 Strawberry Parfait +500
ミニストロベリーパフェ +500

Appetizer 前菜

Raw Ham Caesar's Salad
生ハムのシーザーサラダ

Pate de Campagne
パテドカンパーニュ サラダ仕立て

Today's Seafood Appetizer
本日の鮮魚

Soup スープ

Today's Soup
本日のスープ

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
本日の鮮魚 その日の調理法で

Chicken Fricassee
信玄鶏のフリカッセ

Grilled "ISE Umashi" Pork with Chariapin Sauce
伊勢うまし豚のグリエ
大葉香るシャリアピンソース

Ground Meat Cutlet with Demi-glace Sauce
クラシックなメンチカツ デミグラスソース

Hamburg Steak Neapolitan Sauce
With Sour cream onion
ハンバーグステーキ ナポリタンソース
サワークリームオニオン添え

Today's Fish Bouillabaisse
本日の鮮魚のブイヤベース

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 Strawberry Parfait +500
ミニストロベリーパフェ +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。

HUDSON LOUNGE
STEAK Lunch & 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 & 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 (単品 3,850)

* 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&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 +500
ミニチョコレートパフェ +550

Mini Strawberry Parfait +660
ミニストロベリーパフェ +660

Gorgeous STEAK COURSE

ゴージャスステーキコース

Weekday 平日 7,650

Weekends & 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 (単品 5,500)

* 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&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 Strawberry Parfait +660
ミニストロベリーパフェ +660

Premium STEAK COURSE

プレミアムステーキコース

Weekday 平日 8,200

Weekends & 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 (単品 6,050)
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 (単品6,600)

* 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&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 Strawberry Parfait +660
ミニストロベリーパフェ +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。