

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 Sea Bream Rose Balsamic Sauce
桜鯛のマリネ ロゼバルサミソース

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
桜風味の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 Sakura Parfait +1,000
ミニ桜といちごパフェ +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
桜鯛のマリネ ロゼバルサミソース

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
桜風味の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 Sakura Parfait +500
ミニ桜といちごパフェ +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
桜鯛のマリネ ロゼバルサミソース

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
桜風味の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 Sakura Parfait +500
ミニ桜といちごパフェ +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 & 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

* 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 +550
ミニチョコレートパフェ +550Mini Sakura Parfait +660
ミニ桜といちごパフェ +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 & 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&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 Sakura Parfait +660
ミニ桜といちごパフェ +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 & 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&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 Sakura Parfait +660
ミニ桜といちごパフェ +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。