# 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\*\*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 +2000 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

Citrus and Rere Cheese Tortino White Wine Jelly +1000 河内晩柑とレアチーズケーキのトルティーノ白ワインジュレ添え+1,000

# 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<sub>または</sub>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

# Soup *x-7* .....

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 +2000 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

Citrus and Rere Cheese Tortino White Wine Jelly +500 河内晩柑とレアチーズケーキのトルティーノ 白ワインジュレ添え<mark>+500</mark>

# 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

### Soup x-7

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 +2000 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

Citrus and Rere Cheese Tortino White Wine Jelly +500 河内晩柑とレアチーズケーキのトルティーノ 白ワインジュレ添え+500

#### 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 *z-7*-----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 Nymm

Petit Bread & Walnut Bread プチパン&くろみパン

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 +550

Mini Matcha Parfait +660 ミニ抹茶パフェ +660

Citrus and Rere Cheese Tortino White Wine Jelly +660 河内晩柑とレアチー<u>ズケ</u>ーキのトルティーノ 白ワインジュレ添え+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 *z-7*.....

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 \*>----

Petit Bread & Walnut Bread プチパン&くるみパン

Coffee, Tea =-12-&71-

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 +660

Citrus and Rere Cheese Tortino White Wine Jelly +660 河内晩柑とレアチー<u>ズケ</u>ーキのトルティーノ 白ワインジュレ添え+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 >-7----

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<u>ン</u> フィレステーキ150g

\*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

\* 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 xx

Petit Bread & Walnut Bread プチパン&くるみパン

Coffee, Tea =- =- & file ---

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 +660

Citrus and Rere Cheese Tortino White Wine Jelly +660 河内晩柑とレアチーズケーキのトルティーノ 白ワインジュレ添え+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。