

PRIX FIXE Lunch & Dinner Course

◆ Lunch 11:30 - 14:30(L.O.) ◆ Dinner 17:30 - 19:00(L.O.)

Standard PRIX FIXE 5,000

スタンダードプリフィックス



Appetizer | Main | Bread or Rice | Coffee or Tea
前菜 | メイン | コーヒーまたは紅茶
パン(ブチパンとバゲット)またはライス(あきたこまち)付き

Gorgeous PRIX FIXE 6,000

ゴージャスプリフィックス



Appetizer | Main | Bread or Rice | Coffee or Tea
前菜 | メイン | コーヒーまたは紅茶
パン(ブチパンとバゲット)またはライス(あきたこまち)付き

Premium PRIX FIXE 7,000

プレミアムプリフィックス



Appetizer | Main | Bread or Rice | Coffee or Tea
前菜 | メイン | コーヒーまたは紅茶
パン(ブチパンとバゲット)またはライス(あきたこまち)付き

Appetizer 前菜

Today's Appetizer
本日の前菜

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

Tasmanian Salmon Poeler
with Champagne Vinegar Sauce
タスマニアサーモンのポワレ
シャンパンビネガーソース

Grilled "Kamikomi" Pork with Oriental Sauce
北海道産かみこみ豚のグリル
オリエンタルソース

Shingen Chicken Saute with Saffron and
Yuzu Pepper Vinaigrette Sauce
信玄鶏のソテー サフランと
柚子胡椒のビネグレットソース

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 +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 Strawberry and Sakura Parfait +1,000
桜といちごのミニパフェ +1,000

Strawberry Espuma and Milk Gelato+1000
いちごのエスプーマ仕立て
ミルクジェラートと +1,000

Appetizer 前菜

Today's Appetizer
本日の前菜

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

Tasmanian Salmon Poeler
with Champagne Vinegar Sauce
タスマニアサーモンのポワレ
シャンパンビネガーソース

Grilled "Kamikomi" Pork with Oriental Sauce
北海道産かみこみ豚のグリル
オリエンタルソース

Shingen Chicken Saute with Saffron and
Yuzu Pepper Vinaigrette Sauce
信玄鶏のソテー サフランと
柚子胡椒のビネグレットソース

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 +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 Strawberry and Sakura Parfait +500
桜といちごのミニパフェ +500

Strawberry Espuma and Milk Gelato +500
いちごのエスプーマ仕立て
ミルクジェラートと +500

Appetizer 前菜

Today's Appetizer
本日の前菜

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

Tasmanian Salmon Poeler
with Champagne Vinegar Sauce
タスマニアサーモンのポワレ
シャンパンビネガーソース

Grilled "Kamikomi" Pork with Oriental Sauce
北海道産かみこみ豚のグリル
オリエンタルソース

Shingen Chicken Saute with Saffron and
Yuzu Pepper Vinaigrette Sauce
信玄鶏のソテー サフランと
柚子胡椒のビネグレットソース

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 +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 Strawberry and Sakura Parfait +500
桜といちごのミニパフェ +500

Strawberry Espuma and Milk Gelato +500
いちごのエスプーマ仕立て
ミルクジェラートと +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 7,000
スタンダードステーキコース

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 +550

Mini Strawberry and Sakura Parfait +660
桜といちごのミニパフェ +660

Straberry Espuma and Milk Gelato+660
いちごのエスプーマ仕立て
ミルクジェラートと +660

Gorgeous STEAK COURSE 8,000
ゴージャスステーキコース

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
熊本県産 阿蘇のあか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 Strawberry and Sakura Parfait +660
桜といちごのミニパフェ +660

Straberry Espuma and Milk Gelato+660
いちごのエスプーマ仕立て
ミルクジェラートと +660

Premium STEAK COURSE 9,200
プレミアムステーキコース

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 Strawberry and Sakura Parfait +660
桜といちごのミニパフェ +660

Straberry Espuma and Milk Gelato+660
いちごのエスプーマ仕立て
ミルクジェラートと +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。