

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(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 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(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 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(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

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

Today's Fresh Fish and Soft Shell Shrimp
with Newburg Sauce
本日の鮮魚とソフトシェルシュリンプの
ニューバーグソース

Pork Belly Confit with Apricot and Cumin Sauce
豚バラ肉のコンフィ
アプリコットとクミンのソース

Shingen Chicken "Nanban" Style with a Hint of Basil
信玄鶏のチキン南蛮仕立て バジルの香り

Stewed Beef Cheeks in Red Wine
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

Domestic Japanese Beef Sirloin Steak
with Chaliapin Sauce+1,000
国産牛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 Parfait +1,000
ミニいちごパフェ +1,000

Tortino of Golden Orange and Milk Gelato
Flavor of Passion Fruit +1000
金柑とミルクジェラートのトルティーノ
パッションフルーツの香り +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

Today's Fresh Fish and Soft Shell Shrimp
with Newburg Sauce
本日の鮮魚とソフトシェルシュリンプの
ニューバーグソース

Pork Belly Confit with Apricot and Cumin Sauce
豚バラ肉のコンフィ
アプリコットとクミンのソース

Shingen Chicken "Nanban" Style with a Hint of Basil
信玄鶏のチキン南蛮仕立て バジルの香り

Stewed Beef Cheeks in Red Wine
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

Domestic Japanese Beef Sirloin Steak
with Chaliapin Sauce+1,000
国産牛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 Parfait +500
ミニいちごパフェ +500

Tortino of Golden Orange and Milk Gelato
Flavor of Passion Fruit +500
金柑とミルクジェラートのトルティーノ
パッションフルーツの香り +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

Today's Fresh Fish and Soft Shell Shrimp
with Newburg Sauce
本日の鮮魚とソフトシェルシュリンプの
ニューバーグソース

Pork Belly Confit with Apricot and Cumin Sauce
豚バラ肉のコンフィ
アプリコットとクミンのソース

Shingen Chicken "Nanban" Style with a Hint of Basil
信玄鶏のチキン南蛮仕立て バジルの香り

Stewed Beef Cheeks in Red Wine
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

Domestic Japanese Beef Sirloin Steak
with Chaliapin Sauce+1,000
国産牛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 Parfait +500
ミニいちごパフェ +500

Tortino of Golden Orange and Milk Gelato
Flavor of Passion Fruit +500
金柑とミルクジェラートのトルティーノ
パッションフルーツの香り +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.)



Gorgeous STEAK COURSE

ゴージャスステーキコース

8,000

Salad

Hudson Salad ハドソンサラダ

Soup

Clam Chowder クラムチャウダー

Steaks

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

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

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

Mini Chocolate Parfait
ミニチョコレートパフェ

Mini Strawberry Parfait +660
ミニいちごパフェ +660

Tortino of Golden Orange and Milk Gelato
Flavor of Passion Fruit +660
金柑とミルクジェラートのトルティエーノ
パッションフルーツの香り +660

Premium STEAK COURSE

プレミアムステーキコース

9,200

Salad

Hudson Salad ハドソンサラダ

Soup

Clam Chowder クラムチャウダー

Steaks

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

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

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

Mini Chocolate Parfait
ミニチョコレートパフェ

Mini Strawberry Parfait +660
ミニいちごパフェ +660

Tortino of Golden Orange and Milk Gelato
Flavor of Passion Fruit +660
金柑とミルクジェラートのトルティエーノ
パッションフルーツの香り +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。