

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

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(プチパンとくるみパン)またはライス(あきたこまち)付

Gorgeous PRIX FIXE

ゴージャスプリフィックス

6,000



Appetizer | Main | Bread or Rice | Coffee or Tea
前菜 | メイン | コーヒーまたは紅茶
パン(プチパンとくるみパン)またはライス(あきたこまち)付

Premium PRIX FIXE

プレミアムプリフィックス

7,000



Appetizer | Main | Bread or Rice | Coffee or Tea
前菜 | メイン | コーヒーまたは紅茶
パン(プチパンとくるみパン)またはライス(あきたこまち)付

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

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

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

Fish

魚料理

Today's Fish
本日のお魚料理

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

Ajillo of Today's Fresh Fish with Yuzu Pepper Flavor
本日の鮮魚のアヒージョ 柚子胡椒風味

Grilled Kirishima Pork with Mushroom and
Mustard Cream Sauce
霧島豚のグリエ
きのことマスタードのクリームソース

Sautéed Shingen Chicken, Persillade Style
信玄鶏のソテー ペルシヤード風

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 Peach Parfait +1,000
ミニピーチパフェ +1,000

Crunch and Yogurt-Mousse with Mango Gelée +1,000
クランチとヨーグルト風味のムース
マンゴージュレと +1,000

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

Ajillo of Today's Fresh Fish with Yuzu Pepper Flavor
本日の鮮魚のアヒージョ 柚子胡椒風味

Grilled Kirishima Pork with Mushroom and
Mustard Cream Sauce
霧島豚のグリエ
きのことマスタードのクリームソース

Sautéed Shingen Chicken, Persillade Style
信玄鶏のソテー ペルシヤード風

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 Peach Parfait +500
ミニピーチパフェ +500

Crunch and Yogurt-Mousse with Mango Gelée +500
クランチとヨーグルト風味のムース
マンゴージュレと +500

Main

メイン

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

Ajillo of Today's Fresh Fish with Yuzu Pepper Flavor
本日の鮮魚のアヒージョ 柚子胡椒風味

Grilled Kirishima Pork with Mushroom and
Mustard Cream Sauce
霧島豚のグリエ
きのことマスタードのクリームソース

Sautéed Shingen Chicken, Persillade Style
信玄鶏のソテー ペルシヤード風

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 Peach Parfait +500
ミニピーチパフェ +500

Crunch and Yogurt-Mousse with Mango Gelée +500
クランチとヨーグルト風味のムース
マンゴージュレと +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.)



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
ミニショコレートパフェ

Mini Peach Parfait +660
ミニピーチパフェ **+660**

Crunch and Yogurt-Mousse with Mango Gelée +660
クランチとヨーグルト風味のムース
マンゴージュレと **+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
ミニショコレートパフェ

Mini Peach Parfait +660
ミニピーチパフェ **+660**

Crunch and Yogurt-Mousse with Mango Gelée +660
クランチとヨーグルト風味のムース
マンゴージュレと **+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。