

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(ブ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(ブ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(ブ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 Potage 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 with Saffron Cream Sauce
本日の鮮魚 サフランクリームソース

Kirishima Pork Cutlet with Olive Tartar Sauce
霧島豚のカツレツ
オリーブのタルタルソース

Cheese Hamburg Steak with Light Porcini Sauce
チーズハンバーグ 軽いボルチーニのソース

Domestic Japanese Beef Sloin Steak
with Chaliapin Sauce+1,000
国産牛ロースステーキ
シャリアピンソース +1,000

Japanese Tenderloin Steaks
with Truffle Sauce 120g +2000
黒毛和牛フィレステーキ
トリュフソース(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 Grapes Parfait +1,000
ミニぶどうパフェ +1,000

Red Wine-Poached Figs with a Hint of
Sansho Pepper, served with Orange Cream +1,000
山椒香るイチジクの赤ワインコンポート
オレンジクリームを添えて +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 Potage 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 with Saffron Cream Sauce
本日の鮮魚 サフランクリームソース

Kirishima Pork Cutlet with Olive Tartar Sauce
霧島豚のカツレツ
オリーブのタルタルソース

Cheese Hamburg Steak with Light Porcini Sauce
チーズハンバーグ 軽いボルチーニのソース

Domestic Japanese Beef Sloin Steak
with Chaliapin Sauce+1,000
国産牛ロースステーキ
シャリアピンソース +1,000

Japanese Tenderloin Steaks
with Truffle Sauce 120g +2000
黒毛和牛フィレステーキ
トリュフソース(120g) +2,000

Dessert デザート

Mini Chocolate Parfait
ミニチョコレートパフェ

Mini Grape Parfait +500
ミニぶどうパフェ +500

Red Wine-Poached Figs with a Hint of
Sansho Pepper, served with Orange Cream +500
山椒香るイチジクの赤ワインコンポート
オレンジクリームを添えて +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 Potage 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

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 with Saffron Cream Sauce
本日の鮮魚 サフランクリームソース

Kirishima Pork Cutlet with Olive Tartar Sauce
霧島豚のカツレツ
オリーブのタルタルソース

Cheese Hamburg Steak with Light Porcini Sauce
チーズハンバーグ 軽いボルチーニのソース

Domestic Japanese Beef Sloin Steak
with Chaliapin Sauce+1,000
国産牛ロースステーキ
シャリアピンソース +1,000

Japanese Tenderloin Steaks
with Truffle Sauce 120g +2000
黒毛和牛フィレステーキ
トリュフソース(120g) +2,000

Dessert デザート

Mini Chocolate Parfait
ミニチョコレートパフェ

Mini Grape Parfait +500
ミニぶどうパフェ +500

Red Wine-Poached Figs with a Hint of
Sansho Pepper, served with Orange Cream +500
山椒香るイチジクの赤ワインコンポート
オレンジクリームを添えて +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
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

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 Grape Parfait +660
ミニぶどうパフェ **+660**

Red Wine-Poached Figs with a Hint of
Sansho Pepper, served with Orange Cream +660
山椒香るイチジクの赤ワインコンポート
オレンジクリームを添えて **+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
ミニショコレートパフェ

Mini Grape Parfait +660
ミニぶどうパフェ **+660**

Red Wine-Poached Figs with a Hint of
Sansho Pepper, served with Orange Cream +660
山椒香るイチジクの赤ワインコンポート
オレンジクリームを添えて **+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。