

SIGNATURE MENU



Hudson Burger
ハドソンバーガー

The Hudson Lounge Original Hamburger features tomato, lettuce, a hamburger patty, and smoked bacon, and is served generously topped with a rich cheese fondue sauce.

トマトやレタス、ハンバーグにスモークしたベーコンを挟み、上からチーズフォンデュソースをふんだんにかけて召し上がっていただく、ハドソンラウンジオリジナルハンバーガー。

Lettuce, Tomato, Red Onion, Sweet Relish, Smoked Bacon,
Beef Patty, Mustard Butter

レタス・トマト・赤玉ねぎ・スウィートレリッシュ・燻製ベーコン
ビーフパティ・マスタードバター

3,850

===== Drink Set =====

< Coffee or Tea >+1,100

ドリンクセット<コーヒー又は紅茶付き>

その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります

BITES

Assorted Dried Fruit and Nuts	ドライフルーツ&ナッツコンボ	1,430
French Fries	クラシックフレンチフライ	1,705
French Fries with Sour Cream Onion Sauce	フレンチフライ サワークリームオニオンソース添え	1,815
Cheese Platter & Dried Fruits	チーズプレート&ドライフルーツ	3,190



Pate de Campagne パテドカンパーニュ 1,650
 田舎風パテという意味で、フランスでは昔から親しまれている レバーを使った料理です。
 ワインやお酒との相性も抜群です。

Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ 3,080
 にんにくやたまねぎ、スパイスの風味豊かなソースと共に楽しむ
 ガーリックシュリンプをご用意致しました。

APPETIZERS & SALADS

Caesar Salad	グリルベーコンのシーザーサラダ	2,860
Vegetable Sticks	ベジタブルスティック サラダ仕立て	2,310
Smoked Salmon	スモークサーモン ハーブの香り	2,750
Assorted Cold Meat Platter	ヨーロッパ産生ハムとサラミプレート	2,970
Caviar Plate	キャビアプレートスペシャルティ	11,000



16 Multi Grain Rice with Roast Beef Salad 3,850
 十六穀米とローストビーフのサラダ

お米よりも低炭水化物の十六穀米、高たんぱくな牛肉のロースト、
 食物繊維や抗酸化物質を多く含む食材などを使用し栄養価も高く、
 疲労回復、エネルギーを維持出来るサラダです。

Miso-Marinated Grilled Tofu with Salad 2,530
 豆腐の西京焼き サラダ仕立て

様々なビタミンを含み、血行促進や脂肪の酸化を防ぐ効能が期待出来る豆腐を西京焼きに。
 トマトやパパイヤ、旬野菜などミネラルやビタミンをたっぷりとれる一品です。



Hudson Crystal Appetizer

約8種類のアペタイザーを3段のスタンドスタイルで。
 ガラスプレートに載せて、クリスタルのような見た目も楽しめます。
 フリーフローセットもオプション+3500でお選びいただけます。
 (The photo of the food is for 2 people.写真は2名様分となります)

Weekday 平日 3,850 Weekends & Public Holidays 土日祝 4,950

Chicken triangle pate en crouete | Pork rilette ship
 Spanish mackerel escabeche | Tomato candy stick
 3-color vegetable gougère | Chef's Quiche | Carrot Rape Salad
 Colorful salad with roast beef

鶏のトライアングルパテ・アンクルート | ポークリエットシップ
 サワラエスカベッシュ | トマトキャンディースティック
 3色ベジタブルグージェール | シェフズキッシュ | キャロットラペサラダ
 カラフルサラダ with ローストビーフ ※上記のメニュー内容は一例となっております

SOUP

Soup of the Day	本日のおすすめスープ	1,320
Minestrone	具沢山ミネストローネスープ	1,430
Creamy Seafood & Vegetable Chowder	季節野菜のクリーミーチャウダースープ	1,650

HOT SNACK

Garlic Bread	ハドソンガーリックトースト	1,210
Fried Chicken, Potato and Onion	フライドチキン&ポテト、オニオンフライ	2,530
Assorted Grilled Sausages	ソーセージとチョリソーのピリ辛ソテー	2,750



Fish & Chips フィッシュ&チップス 3,245
 大ぶりの白身フライとラティスカットの食べ応えのあるポテトを
 サワークリームオニオンソースで召し上がる、定番ながらもやみつきになる
 スナックです。



Waffle Chicken ワッフルチキン 2,970
 ワッフルと共に香ばしいフライドチキンにメープルシロップを
 ふんだんにかけて召し上がっていただくスタイル、
 新感覚の一品をお楽しみください。



Chicken Leg Confit 鶏もも肉のコンフィ 2,750
 ジューシーな鶏もも肉をじっくり低温で調理しました。
 食べごたえとボリューム十分の一品です。



Arugula and Prosciutto Pizza (20cm) 3,410
ルッコラと生ハムのピザ(20cm)
 芳醇な生ハムの塩気とルッコラのほろ苦さが調和した1枚。
 軽やかでワインと好相性なピザに仕上げました。



The Margherita Pizza (20cm) 3,060
ザ・マルゲリータピザ (20cm)
 ピザ生地にトマトソースとチーズをふんだんに使い、
 バジルのアクセントと共に楽しめる、シンプルながらも、しっかりとした
 味わいのザ・マルゲリータ。



Cheese Fondue

For 2 people, 7,920

Enjoy our cheese fondue with luxurious, seasonal ingredients, such as lobster.
 And seasonal vegetables. White wine is added to the raclette cheese for a flavorful kick.
 彩り豊かな野菜、きのこなどの素材に加え、オマール海老などの
 贅沢感のあるチーズフォンデュです。

* Lobster, Chicken, Herb-Flavored Frankfurt, Bread, Oyster Mushroom,
 Hen-of-the-Wood, Seasonal Vegetables

* オマール海老、信玄鶏胸肉、パン、ハーブフランク、エリンギ、舞茸、
 季節野菜各種

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。

MAIN

Fish of the Day	本日のおすすめ魚料理	2,970
Beef Hamburg Steak with Fried Egg (180g)	牛ミンチハンバーグ 目玉焼き添え	3,080
“Shingendori” Chicken Sauté	信玄鶏モモ肉のジューシーソテー	2,860
Steamed Rice 200g	ライス 200g	880
Bread	ホテルブレッド	880



Domestic Beef Sirloin Steak & Grilled Lobster 8,470
 国産牛サーロインステーキ 150g とオマール海老のグリル

肉質のやわらかい国産牛のステーキと、華やかな見た目のオマール海老をグリルでご用意いたしました。

Domestic Beef Sirloin Steak 6,710
 国産牛サーロインステーキ 150g

国産ならではの赤身の旨味と ジューシーさを存分にお楽しみいただける一皿です。

HAMBURGER



Hudson Burger ハドソンバーガー 3,850

Lettuce, Tomato, Red Onion, Sweet Relish, Smoked Bacon, Beef Patty, Mustard Butter
 レタス・トマト・赤玉ねぎ・スイートレリッシュ・燻製ベーコン・ビーフパティ・マスタードバター

トマトやレタス、ハンバーグにスモークしたベーコンを挟み、上から チーズフォンデュソースをふんだんにかけて召し上がっていただくハドソンラウンジオリジナルハンバーガー。

Roast Beef Burger ローストビーフバーガー 3,740

Lettuce, Tomato, Red Onion, Roast Beef, Beef Petty, Japanese Dressing, Sharia Pin Sauce
 レタス・トマト・赤玉ねぎ・ローストビーフ・ビーフパティ・和風ドレッシング・シャリアピンソース

ジューシーなパテと肉の旨味が凝縮したローストビーフを贅沢に使用したハンバーガー。シャスールソースとの相性も抜群な一品です。

BLT Cheese Burger BLT チーズバーガー 3,740

Lettuce, Tomato, Red Onion, Bacon, Beef Petty, Mustard Butter, Japanese Dressing
 レタス・トマト・赤玉ねぎ・ベーコン・ビーフパティ・からしバター・和風ドレッシング

ベーコン、レタス、トマトとハンバーグの相性抜群の口の中に旨みが広がる、ボリュームたっぷりのハンバーガーです。

Tandoori Chicken Burger タンドリーチキンバーガー 3,080

Lettuce, Tomato, Red Onion, Chicken, , Mustard Butter, Mayonnaise, Cheese
 レタス・トマト・赤玉ねぎ・鶏肉・からしバター・マヨネーズ

インド発祥のスパイシーな鶏肉料理のタンドリーチキンを、相性抜群のマヨネーズやトマトで挟んだハンバーガーです。

Drink Set < Coffee or Tea > +1,100

ドリンクセット<コーヒー又は紅茶付き> その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります

SANDWICH



Turkey Sandwich ターキーサンドイッチ 3,190
Whole Wheat Flour, Lettuce, Tomato, Onion, French Mustard, Mustard Butter, Mayonnaise,
(全粒粉・レタス・トマト・玉ねぎ・フレンチマスタード・からしバター・マヨネーズ)



Steak Sandwich 氷温熟成ステーキサンドイッチ 3,850
Beef Steak, Tomato, Red Onion, Lettuce, French Mustard, Caesar Dressing
(ビーフステーキ・トマト・赤玉ねぎ・レタス・フレンチマスタード・シーザードレッシング)



American Clubhouse Sandwich アメリカンクラブハウスサンドイッチ 3,740
Chicken Breast, Bacon, Egg, Tomato, Lettuce, Sauce, Ketchup, Mayonnaise, French Mustard
(鶏胸肉・ベーコン・卵・トマト・レタス・ソース・ケチャップ・マヨネーズ・フレンチマスタード・からしバター)



Pork Cutlet Sandwich ポークカツサンドイッチ 3,630
Pork Loin Cutlet, Cabbage, Sauce, Mustard Butter, French Mustard
(豚ロースカツ・キャベツ・ソース・からしバター・フレンチマスタード)



Vegetable Sandwich ベジタブルサンドイッチ 3,080
Cheddar Cheese, Tomato, Red Paprika, Yellow Paprika, Cucumber, Red-Leaved Chicory,
Lettuce, Mayonnaise, Mustard Butter
(チェダーチーズ・トマト・赤パプリカ・黄パプリカ・きゅうり・トレビス・レタス・マヨネーズ・からしバター)



Mix Sandwich ミックスサンドイッチ 3,190
Cheddar Cheese, Egg Salad, Ham, Tomato, Red-Leaved Chicory, Lettuce, Caesar Dressing, Mustard Butter
(チェダーチーズ・卵サラダ・ハム・トマト・トレビス・レタス・シーザードレッシング・からしバター)

Drink Set < Coffee or Tea > +1,100
ドリンクセット<コーヒー又は紅茶付き> その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります

PASTA

Beef cheeks and flavored vegetables Bolognese 牛頬肉と香味野菜のボロネーゼ 2,860

Tomato Cream Penne
With Seasonal Fish and Shrimp 海老と鮮魚のトマトクリームペンネ 2,860

CURRY



Hashed Beef 4,070
とろとろハッシュドビーフ (スモールサラダ付+770)

赤ワインとマデラワインでじっくりと煮込んだとろける牛肉、滑らかな口当たりのハッシュドビーフライスです。



Fond-De-Veau Ox Cheek Curry 3,300
牛ほほ肉のフォンド・ヴォー ビーフカレー (スモールサラダ付+770)

フレンチの技法でじっくりと仔牛の出汁をとり、牛ほほ肉がやわらかくなるまで手間と時間を掛けて作った本格派カレーです。



Pork Cutlet Beef Curry 3,800
ポークカツビーフカレー (スモールサラダ付+770)

サクッと上げたポークカツに、深みあるビーフカレーを合わせた、満足感あふれる1皿。香ばしく揚げたポークカツとじっくり煮込んだビーフカレーをあわせました。

FOR KIDS

Special Kid's Plate シェフ特製キッズプレート 3,740
(オムレツ、チキンライス、ハンバーグ、エビフライ、マカロニグラタン、温野菜)

FOR VEGETARIAN

Mixed Greens Garden Salad ミックスグリーンガーデンサラダ 1,540
Vegetable Sandwich ベジタブルサンドイッチ 3,080

FOR VEGAN

Little Green Salad With Lemon and Olive Oil 新鮮野菜のサラダ レモンとオリーブオイルと共に 1,320
Vegetable Minestrone 野菜出汁のミネストローネ 1,265
Spaghetti Tesoro di Campagna 旬菜のパスタ アーリオオーリオ 2,640
Vegetable Aglio olio
Spaghetti Tesoro di Campagna 旬菜のパスタ フレッシュトマトソース 2,640
Vegetable Fresh Tomato Sauce
Mix Beans Vegetable Vegan Curry 彩り野菜と3種豆のヴィーガンカレー 3,190

BENTO

*BENTO メニュー：ご飯、味噌汁、香の物、小前菜付き
(キッシュ、季節の小前菜、生ハム、スモークサーモン、ピクルス、鴨のスモーク)



KOBE Beef Sirloin	神戸牛サーロインステーキ	20,900
+ Grilled Lobster	オマール海老のグリル付き	+5,830
+ Grilled Lobster & Abalone	オマール海老のグリルと鮑のポワレ付き	+8,030

Wagyu Tenderloin	黒毛和牛フィレステーキ	7,370
+ Grilled Lobster	オマール海老のグリル付き	+5,300
+ Grilled Lobster & Abalone	オマール海老のグリルと鮑のポワレ付き	+8,300



Domestic Beef	国産牛焼肉	6,160
---------------	-------	-------

ボリュームもあり肉質のやわらかい国産牛焼肉です。
見た目にも豪華な人気メニューです。

Fried Prawn and Pork Fillet Cutle	海老 ヒレカツ	5,500
--------------------------------------	---------	-------

ヒレカツと海老フライの2種類を一度に楽しめる弁当です。
相性抜群の組み合わせをご堪能ください。

Pork Fillet Cutlet	豚ヒレカツ	3,520
--------------------	-------	-------

サクサクとした豚ヒレカツ3枚入った弁当です。
変わらず人気の定番弁当です。

Fried Prawn	海老フライ	3,630
-------------	-------	-------

箱からはみ出るダイナミックな大ぶりの海老フライです。
タルタルソースとともにお召し上がり下さい。

Grilled Chicken	信玄鶏	3,960
-----------------	-----	-------

ジューシーでヘルシーな信玄鶏と、ご飯の相性もよく、
季節の野菜とともにお楽しみください。

Grilled Spanish Mackerel	鯖 西京焼き	3,740
--------------------------	--------	-------

京都の白味噌「西京味噌」に酒やみりんを加えた味噌床に、
漬け込んで焼いた鯖です。食べ応えも十分です。

Drink Set < Coffee or Tea >		+1,100
-----------------------------	--	--------

ドリンクセット<コーヒー又は紅茶付き> その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります

JAPANESE



Japanese Wagyu Beef Steak on Rice 9,240
黒毛和牛サーロインステーキ重

KOBE Beef Sirloin Steak on Rice 22,770
神戸牛サーロインステーキ重



Premium Salmon and Salmon Roe on Rice 3,800
サーモンといくらの贅沢親子丼
脂の乗ったサーモンと、ふちふちとした食感のいくらを盛り付けた贅沢な海鮮親子丼。出汁醤油をかけてお召し上がりください。



Grilled Eel on Rice 6,160
うな重

Grilled Special Eel on Rice from Mikawa, Aichi Prefecture 11,000
愛知県三河産 特選うな重
良質な脂と臭みが少なく、ふわふわな食感を堪能できるうな重。



Roast Beef on Rice 17:30~21:00(L.O.20:00) 4,400
ローストビーフ重

シェフズライブキッチン料理長・佐藤が厳選した柔らかくジューシーなローストビーフは、ご飯との相性抜群です。



Roast Beef Set 17:30~21:00(L.O.20:00) 4,950
ローストビーフ御膳

こだわりのローストビーフに、季節の天ぷら、デザートにフルーツがついたおすすめのお膳です。

SUSHI



Assorted Sushi 10 pieces 6,160

寿司 10 貫 (味噌汁付き)
Tuna, squid, salmon, prawns, Seasonal whitefish (x2), snow crab, conger eel, kohada, salmon roe, egg

鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身 2 種、ズワイガニ、穴子、こはだ、いくら、玉子付き



Assorted Sushi 6 pieces 4,290

寿司 6 貫 (味噌汁付き)
Tuna, squid, salmon, prawns, Seasonal whitefish (x2), egg

鮪、イカ、サーモン、車海老、旬の白身 2 種、玉子付き

NOODLE&OCHAZUKE



Premium Soupless Noodles with Aromatic Rich Soy Sauce 3,300
 濃厚醤油香る 特製まぜそば
 香ばしく焼き上げたフォアグラと、上品に香る黒トリュフをトッピング。
 まろやかな卵黄、色鮮やかな野菜を豪快に混ぜ合わせ、
 重層的な味わいのハーモニーをお楽しみください。



Premium Soupless Noodles with Aromatic Rich Soy Sauce and Lobster 5,500
 濃厚醤油香る 特製まぜそば オマール海老添え
 旨味の詰まったフォアグラとふりふりのオマール海老を贅沢に載せたまぜそば。
 お好みの薬味やタレを加え、混ぜ合わせるほどに深まる濃厚なコクをご堪能ください。



Udon Noodle Soup in a Japanese earthenware pot 3,080
 なべ焼きうどん
 + Grill Rice Ball 焼きおにぎり付き 3,520
 かつおぶしベースのお出汁におもちや椎茸、エビフライなどたっぷりの具材をいれ
 焼き上げたなべ焼きうどん。



Chopped eel on rice with "DASHI" Hitsumabushi Style 1,980
 ひつまぶし風出汁茶漬け
 ウナギの蒲焼を用いた日本料理、名古屋めしのひとつ、ひつまぶしをしっかりとした
 出汁でさらっと召し上がれるお茶漬けにしてご用意致しました。

"SAMURAI" SET



3種類の日本酒からお好みの1種類とお寿司の3貫がセットになった「サムライセット」をご用意致しました。
 ロックスタイルでお楽しみください。

Japanese Sake & Sushi 3 pieces (Tuna / Salmon / Shrimp) Set
 日本酒のロックスタイルと寿司 3 貫 (まぐろ/サーモン/海老) セット

❖ Please choose your favorite sake from the following
 下記よりお好みの日本酒を1種類お選びください



Dassai Elwgent Tippy 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 美酔 (山口) 4,500
 Even with low alcohol content of only 11%, DASSAI Elegantly Tippy fully embodies the dignified fragrance of Junmai Daiginjo. Indulge in mild tipsiness with elegance.
 11度と低アルコールながら、香り高く純米大吟醸の品格を持った日本酒。



Hokusetsu Daiginjo 北雪 大吟醸 YK35 (新潟) 4,000
 Handmade Daiginjo-shu made from Yamada-Nishiki polished to 35% and fermented at low temperature for a long period of time.
 日本酒、好適年の山田錦を35%まで磨き上げ、長期低温醗酵で生まれた手造りの大吟醸酒です。
 芳醇な香りと繊細で深みのある味わいのハーモニーを心ゆくまでご堪能下さい。



Edo Kaijyo All Edo 江戸開城 純米吟醸 (東京) 3,000
 Tokyo rice, Tokyo water, Tokyo yeast, and Tokyo land.
 This is the latest sake from Tokyo Port Brewery, brewed with a focus on Edo = Tokyo..
 東京産米を東京の水・酵母、そして土地。江戸=東京にこだわり醸した東京港醸造最新の日本酒です。

AFTERNOON TEA



Peach Blanche Afternoon Tea ピーチブランシュアフタヌーンティー

7,150

Inspired by a luminous world floating above the clouds, this summer-exclusive peach afternoon tea invites guests into a delicate daydream. Glossy peach-shaped mousse, sparkling gelée, and refreshing citrus accents express the gentle sweetness and elegant freshness of summer peaches.

雲の上に広がる幻想的な世界をイメージした、桃づくしの夏限定アフタヌーンティーが登場。桃を象った艶やかなムース「ピーチ ニュアーージュ」をはじめ、煌めくジュレや爽やかなレモンケーキなど暑い季節にも軽やかに楽しめるスイーツが揃います。桃の柔らかな甘みに包まれる、夢のようなひとときをお楽しみください。

- 【Savory】 Chilled Corn Velouté, Pain d'Épices and Duck Pastrami, Couscous Tabbouleh with Conger Eel and Yellow Peach, White Peach and Octopus Caprese, Sea Urchin Flan with Ratatouille Sauce, Spiced Quiche Lorraine
- 【Sweets】 Peach and Grapefruit Gelée, Lychee and Peach Panna Cotta, Peach Pie with a Hint of Lime, Lemon Cake, Raspberry and Shine Muscat Mousse
- <Special Dish> Peach Nuage
- 【Scone】 Coconut & Pineapple, Camembert & Black Pepper Clotted Cream, Peach Jam, Honey
- 【セイボリー】 とうもろこしの冷製ポタージュ、鴨パストラミとパン・デ・ピス、穴子と黄桃のタブレ
水だこと白桃のトマトマリネ、ウニのフランと小エビ、ラタトゥイユソーススパイス香るキッシュロレーヌ
- 【スイーツ】 ピーチとグレープフルーツのジュレ、ライチと桃のパナコッタ、ライム香るピーチパイ、
レモンケーキ フランボワーズとシャインマスカットのムース
- <スペシャルディッシュ> ピーチ ニュアーージュ
- 【スコーン】 ココナッツ&パイナップル、カマンベール&ブラックペッパー ピーチジャム、はちみつ、クロテッドクリーム

PARFAIT

* Set Drink : Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea (Other coffee and tea orders will be +330 yen)
コーヒー | 紅茶 | アイスコーヒー | アイスティー (その他お茶のオーダー+ 330)



White Peach Sorbet Parfait 白桃ソルベパフェ

4,950

- * Champagne Set シャンパンセット 7,150
* Drink Set ドリンクセット 5,830

A refreshing summer parfait featuring one whole juicy white peach. Delicately finished with peach meringue and edible flowers, the parfait layers fresh and comote peaches with peach champagne granita, rosé sparkling wine and lychee jelly, while almond jelly Chantilly cream adds an elegant finish.

瑞々しい白桃を丸ごと1つ使用した、涼やかな夏のパフェ。トップには繊細な桃のメレンゲやエディブルフラワーをあしらひ、華やかに仕上げました。別添えのラズベリーソースとともに白桃のみずみずしい甘さと軽やかな口どけをご堪能ください。



Mango Royale Parfait マンゴーロワイヤルパフェ

4,950

- * Champagne Set シャンパンセット 7,150
* Drink Set ドリンクセット 5,830

A luxurious summer parfait made with one whole fragrant mango. Topped with a bold half mango, accented by orange, fresh herbs, and edible flowers for a vibrant presentation. Inside the glass, smooth cream cheese ice cream, mango Chantilly cream, and elderflower jelly are layered together, while passion fruit seeds add a refreshing touch of acidity.

芳醇なマンゴーを丸ごと1つ使用した、夏限定の贅沢なパフェ。トップにはマンゴー半玉を大胆に飾り、グラスの中には、なめらかなクリームチーズアイスクリームやマンゴーシャンティ、エルダーフラワーのジュレを重ね、パッションフルーツシードの爽やかな酸味がアクセントに。濃厚な甘みとみずみずしさが幾重にも広がる、リゾート気分を誘う一品です。

CREPE



Caramelized Pineapple & Mango Crêpe Suzette 2,750
キャラメリゼパイナップル&マンゴークレープシュゼット

* Champagne Set シャンパンセット 4,950
* Drink Set ドリンクセット 3,630

A summer-exclusive Crêpe Suzette lavishly featuring seasonal tropical fruits. Fragrant caramelized pineapple and mango are paired with a refreshing tropical sauce and creamy coconut ice cream, creating a gorgeous, vibrant taste of summer.

旬のトロピカルフルーツを贅沢に使用した、夏限定のクレープシュゼット。香ばしくキャラメリゼしたパイナップルとマンゴーに、爽やかなトロピカルソースとココナッツアイスクリームを合わせ、華やかな夏の味わいに仕上げました。



Parfait and Caramelized Pineapple & Mango Crêpe Suzette
パフェとキャラメリゼパイナップル&マンゴークレープシュゼット

* Champagne Set シャンパンセット 9,350
* Drink Set ドリンクセット 8,030
* 2 Drink Set 2ドリンクセット 8,910

※パフェは2種の中からお選びいただけます。

PREMIUM CAKE

* Set Drink : Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea (Other coffee and tea orders will be +330 yen)
コーヒー | 紅茶 | アイスコーヒー | アイ스티ー (その他お茶のオーダー+ 330)



Premium Fruit Jewel Cake Set 3,960
プレミアムフルーツジュエルケーキセット

色鮮やかなフルーツをふんだんに使用した宝石箱のような、プレミアムケーキです。ボリュームあるスポンジ生地と濃厚で滑らかなムースリースを合わせた、とっておきのフレジェ。

GORGEOUS CAKE

* Set Drink : Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea (Other coffee and tea orders will be +330 yen)
コーヒー | 紅茶 | アイスコーヒー | アイ스티ー (その他お茶のオーダー+ 330)



Gorgeous Cake Set ケーキセット + 550
ゴージャスケーキセット

ケーキに、アイスクリーム、季節のフルーツを添えた見た目も豪華なケーキセットをご用意いたしました

※お好みのケーキを右記からお選びください

FRUITS, ICE CREAM

Seasonal Fruits Platter 季節のフルーツ盛り合わせ 2,530
Assorted Ice Cream & Sherbet アイスcreamとシャーベットの盛り合わせ 1,320

CAKE SET

* Set Drink : Coffee / Tea / Iced Coffee / Iced Tea (Other coffee and tea orders will be +330 yen)
 コーヒー | 紅茶 | アイスコーヒー | アイ스티ー (その他お茶のオーダー+ 330)



Gianduja 1,996
 ジヤンドゥーヤ
 芳醇なチョコレートの風味と、香ばしいナッツのフレーバーと食感が楽しめる1品。



Strawberry Short Cake 1,996
 ストロベリーショートケーキ
 ふんわりと柔らかいスポンジに口当たりの良い滑らかな生クリームと、甘酸っぱい苺のバランスが絶妙な王道ショートケーキ。



Fraise et Pistache 2,068
 フレーズ & ピ스타シュ
 香ばしいシュー生地の中のみめらかなピスタチオクリームと、濃厚ないちごのガナッシュをお楽しみください。



Banane x Cacawet 2,068
 バナーヌ x カカウェット
 ムースの中には爽やかなマンゴーのジュレ、チャイのブリュレが重なり、味わいや食感が口の中で重なる贅沢なプティガトーです。



Botanical Pineapple 1,914
 ボタニカルパイン
 カクテル「ジン・バジル・スマッシュ」風の華やかな一品。バジルとパインを合わせたジン風味のゼリーを重ねました。



Peach Breeze 1,914
 ビーチブリーズ
 夏の定番モヒートに桃とアールグレイとピーチソース、紅茶のパンナコッタ、桃の果肉入りのモヒート風ゼリーの3層が爽やかに溶け合います。



Caramel Pudding 1,711
 キャラメルプリン
 バニラビーンズ入りの滑らかな口当たりのプリンです。



Japanese Chestnuts Premium Mont Blanc 2,322
 和栗のプレミアムモンブラン
 熊本県産和栗を贅沢に使用し、和栗の豊かな風味を引き立てる洋梨とマンゴーのジュレ、

DESSERT WAGON



Seasonal Dessert Wagon 3,740
 季節のデザートワゴン (コーヒーまたは紅茶付き)

季節のムースケーキや、チーズケーキ、チョコレート、プティガトーをワゴンでテーブルまでお持ちし、お好きなものを選んでいただく、デザートワゴンです。

※写真はイメージです。お一人様一回となります。仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

CHEESE & TEA



Fourme d' Ambert & Darjeeling セット 1,980
 フルム・ダンペール & ダージリンセカンドフラッシュ チーズ単品 1,100
 クリーミーでまろやか。ナッツのようなほのかな甘みが青かびの刺激をまろやかに包みこみ、紅茶のタンニンと渋みが調和します

Cranberry & Chamomile セット 1,980
 デリス クランベリー & カモミールティー チーズ単品 1,320
 爽やかなベリー系のフレッシュタイプチーズとともに、温かいハーブティーを口に含むと生地が溶け出しミルク感が広がります

Mimolette & Roasted Green Tea セット 1,980
 ミモレット & ほうじ茶「鬼の焙煎」 チーズ単品 1,100
 オランダのハードチーズ、若いうちはマイルド。熟成が進むと濃厚になり、カラスミのような風味のコクと旨味がほうじ茶の香ばしさがマッチします

Brie De Meaux & Green Tea セット 1,980
 ブリ・ド・モー & 緑茶 チーズ単品 1,100
 甘い香り、渋みの少ない緑茶と、上品で繊細な香り高い白カビチーズが合います