

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
Truffle French Fries	トリュフフレンチフライ	2,145
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
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。トマトやパパイア、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。

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。		

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

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。

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

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 Patty, 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 Patty, 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

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)

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

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)



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。		
Hamburg steak	ハンバーグ弁当	3,850
肉厚でジューシーなハンバーグを主役にした、 満足感たっぷりのお弁当です。		
Fried Prawn and Pork Fillet Cutlet	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。		

JAPANESE



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

9,240



Premium Salmon and Salmon Roe on Rice
サーモンといくらのお贅沢親子丼

3,800

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
うな重

6,160

Grilled Special Eel on Rice from Mikawa, Aichi Prefecture
愛知県三河産 特選うな重

11,000

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)
ローストビーフ重

4,400

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)
ローストビーフ御膳

4,950

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
ついたおすすめの贅沢御膳です。

SUSHI



Assorted Sushi 10 pieces
寿司 10 貫 (味噌汁付き)

6,160

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
寿司 6 貫 (味噌汁付き)

4,290

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



Roasted Shingen Chicken with Rich Bisque Ramen 3,850
信玄鶏ローストと濃厚ビスクラメン

Roasted Shingen Chicken with Rich Bisque Ramen and Lobster 5,500
信玄鶏ローストと濃厚ビスクラメン オマール海老添え

フランス料理で親しまれる「ビスク」をラーメンのスープに仕立てました。甲殻類の濃厚な旨味とコクを活かしたクリーミーなスープに香ばしい信玄鶏ローストを合わせた贅沢な一杯です。



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。

“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 Topsy 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 Topsy 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、好適米の山田錦を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



Autumn Palace Afternoon Tea with Bacha Coffee オータムパレスアフタヌーンティー with Bacha Coffee

7,150

Embark on an enchanting autumn journey inspired by the splendour of a Marrakech palace, where the distinctive coffees of Bacha Coffee enhance every moment. Savour an exquisite selection of sweets celebrating seasonal grapes, pears and chestnuts, delicately infused with the signature aromas and rich character of Bacha Coffee. Immerse yourself in a world of exotic elegance and indulge in a memorable afternoon escape.

Bacha Coffee のコーヒーを使用した、モロッコ・マラケシュの宮殿で過ごす優雅な午後をイメージした秋限定のスペシャルアフタヌーンティーが登場。Bacha Coffee ならではの華やかな香りと奥深い味わいをアクセントに、ぶどうや洋梨、栗など秋の味覚を贅沢にご堪能いただけるスイーツをラインナップ。異国情緒あふれるマラケシュの宮殿へ誘う特別なひとときをお届けします。

【Savory】 Onion Soup, Pumpkin & Prosciutto Salad, Chicken Breast & Mushroom, Blancmange Basil Couscous
Caprese Style, Smoked Salmon, Blini with Sour Cream, Quiche Lorraine Harira Style

【Sweets】 Velvet Tiramisu, Pavilion Orange, Autumn Jewel Gelée, Amber Pear Tart, Rose de Marrakech

<Special Dish> Palais de Marron

【Scone】 Apple Cinnamon, Chocolate Orange,
Clotted Cream, Apricot Jam, Raspberry Jam

【セイボリー】 オニオンスープ、カボチャと生ハムのサラダ、鶏胸肉とキノコのブランマンジェ、
キッシュロレーヌ ハリラ仕立て、バジルのクスクスカプレーゼ風、
スモークサーモンとサワークリームのブリニ キッシュ

【スイーツ】 ベルベットティラミス、バヴィヨンオランジュ、オータムジュエルジュレ
アンバーペアタルト、ローズドマラケシュ

<スペシャルディッシュ> パレドマロン

【スコーン】 アップルシナモン、ショコラオランジュ
クロテッドクリーム、アプリコットジャム、ラズベリージャム

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。

PARFAIT



Yamanashi Shine Muscat & Sunshine Red Parfait 4,950
山梨県産シャインマスカットとサンシャインレッドのパフェ

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

Indulge in an autumn-exclusive premium parfait featuring Yamanashi-grown ShineMuscat and Sunshine Red, Yamanashi Prefecture's original new grape variety. Kyoho Chantilly cream, Kyoho grape sauce, and pomegranate and rosé wine jelly.

山梨県産シャインマスカットと山梨県オリジナル新品種「サンシャインレッド」。“ふたつのシャイン”が織りなす、みずみずしい果実の競演をお楽しみいただける秋限定のプレミアムパフェ。トップには、マカロン生地の上にぶどうのガナッシュモンテやシャインマスカット、サンシャインレッドを美しく重ね、ガトー仕立てにしました。

* 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)

PANCAKE



Moonlit Salted Caramel Pancake 3,850
月夜の塩キャラメルパンケーキ

* Champagne Set	シャンパンセット	5,500
* Drink Set	ドリンクセット	4,730

A limited-time spring pancake where perfectly ripened Benihoppe strawberries meet the delicate whisper of cherry blossom. Layered with mascarpone, raspberry, and airy sakura Mont Blanc, it unfolds into a refined harmony of sweetness, fragrance, and seasonal grace.

琥珀色の満月がとろける、五感で楽しむお月見パンケーキ。焼き栗フレーバーのパンケーキ生地の上にカスタードクリームとパイ生地を重ね、塩キャラメルクリームをたっぷりかけました。トップには琥珀色の満月をイメージしたチョコレートのをせ、別添えのヘーゼルナッツブラニネとチョコレートのソースをかけると、中から洋梨のキャラメリゼやグロゼイユ、焦がしバター塩キャラメルアイスクリームがお目見え。香ばしいヘーゼルナッツのキャラメリゼがアクセントを添える、秋限定の一皿です。

* 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)

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.

旬のトロピカルフルーツを贅沢に使用した、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

* 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)

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 | アイスティー (その他お茶のオーダー+ 330)



Gianduja

1,996

ジャンドゥーヤ

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。



Rayon

2,048

レイヨン

濃厚なパッションガナッシュと爽やかなオレンジジュレを重ね、
 柚子の上品な香りをまとわせたホワイトチョコレートムースで
 包んだまろやかな甘さの一品。



Paefam

2,068

パルフアン

ザクザクのシュガーシューに、紅茶のバスクチーズとシャンティー
 を重ね、洋ナシのコンポートとジンジャーレモンを忍ばせました。
 紅茶の香りと洋ナシの甘みが調和する贅沢な一品です。



Tiramisu Pie

2,048

ティラミスパイ

香ばしいココアパイに、コーヒーとマスカルポーネの
 ムースを重ね、ほんのりバナナが香るティラミスパイ。



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

2,322

Premium Mont Blanc

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、
 ベルガモットムース、チョコレートのビスキュイが
 甘み、酸味、苦味の絶妙なバランスを織りなす、
 プレミアムモンブラン。

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 | アイスティー (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あわせた、
 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 | アイスティー (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

※お好みのケーキを上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

アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

1,320

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。

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）

季節のケーキや、マカロン、チョコレート、クレームブリュレなどワゴンテーブルまでお持ちし、好きなものをお選びいただけます。

※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