

# 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(プチパンと五穀パン)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 | Soup | Main | Bread or Rice | Dessert | Coffee or Tea  
前菜|スープ|メイン|デザート|コーヒーまたは紅茶  
パン(プチパンと五穀パン)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 | Soup | Fish | Main | Bread or Rice | Dessert | Coffee or Tea  
前菜|スープ|魚|メイン|デザート|コーヒーまたは紅茶  
パン(プチパンと五穀パン)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

Freshly 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 Aromatic 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

Crispy Eel Cutlet  
with Herb Salad & Duo of Tartar (Plum & Wasabi)  
うなぎのカツレツ  
香味野菜と2種のタルタル (梅 ワサビ)

Shingen Chicken Espuma Yulinchi Style  
信玄鶏の油淋鶏  
エスプーマ仕立て

Grilled Premium Hokkaido Pork  
Summer Vegetables & Charcutière Style  
北海道産 かみこみ豚のグリエ  
夏野菜のシャリキティエール

Roasted Lobster Tail with  
Rich Seafood Sauce +2,500  
オマールテールのポワレ  
アメリカヌソース **+2,500**

Domestic Japanese Beef Sirloin Steak  
with Chaliapin Sauce+2,500  
国産牛ロースステーキ  
シャリアピンソース **+2,500**

Japanese Tenderloin Steaks  
with Truffle Sauce 120g +3,500  
黒毛和牛フィレスステーキ  
トリュフソース(120g) **+3,500**

## Dessert デザート

Chocolate Mini Parfait +500  
チョコレートのミニパフェ **+500**

Peach Mini Parfait +1,000  
ピーチのミニパフェ **+1,000**

Vanilla Mousse infused with Kirsch+1,000  
バニラとキルシュのムース**+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

Freshly 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 Aromatic 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

Crispy Eel Cutlet  
with Herb Salad & Duo of Tartar (Plum & Wasabi)  
うなぎのカツレツ  
香味野菜と2種のタルタル (梅 ワサビ)

Shingen Chicken Espuma Yulinchi Style  
信玄鶏の油淋鶏  
エスプーマ仕立て

Grilled Premium Hokkaido Pork  
Summer Vegetables & Charcutière Style  
北海道産 かみこみ豚のグリエ  
夏野菜のシャリキティエール

Roasted Lobster Tail with  
Rich Seafood Sauce +2,500  
オマールテールのポワレ  
アメリカヌソース **+2,500**

Domestic Japanese Beef Sirloin Steak  
with Chaliapin Sauce+2,500  
国産牛ロースステーキ  
シャリアピンソース **+2,500**

Japanese Tenderloin Steaks  
with Truffle Sauce 120g +3,500  
黒毛和牛フィレスステーキ  
トリュフソース(120g) **+3,500**

## Dessert デザート

Chocolate Mini Parfait  
チョコレートのミニパフェ

Peach Mini Parfait +500  
ピーチのミニパフェ **+500**

Vanilla Mousse infused with Kirsch+500  
バニラとキルシュのムース**+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

Freshly 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

Beef cheeks and Aromatic Vegetables Bolognese  
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

Crispy Eel Cutlet  
with Herb Salad & Duo of Tartar (Plum & Wasabi)  
うなぎのカツレツ  
香味野菜と2種のタルタル (梅 ワサビ)

Shingen Chicken Espuma Yulinchi Style  
信玄鶏の油淋鶏  
エスプーマ仕立て

Grilled Premium Hokkaido Pork  
Summer Vegetables & Charcutière Style  
北海道産 かみこみ豚のグリエ  
夏野菜のシャリキティエール

Roasted Lobster Tail with  
Rich Seafood Sauce +2,500  
オマールテールのポワレ  
アメリカヌソース **+2,500**

Domestic Japanese Beef Sirloin Steak  
with Chaliapin Sauce+2,500  
国産牛ロースステーキ  
シャリアピンソース **+2,500**

Japanese Tenderloin Steaks  
with Truffle Sauce 120g +3,500  
黒毛和牛フィレスステーキ  
トリュフソース(120g) **+3,500**

## Dessert デザート

Chocolate Mini Parfait  
チョコレートのミニパフェ

Peach Mini Parfait +500  
ピーチのミニパフェ **+500**

Vanilla Mousse infused with Kirsch+500  
バニラとキルシュのムース**+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

9,000

### Salad

Hudson Salad  
ハドソンサラダ

### Soup

Clam Chowder  
クラムチャウダー

### Steak

Japanese Sirloin Steaks 150g  
黒毛和牛サーロインステーキ 150g

\* 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 & Five-Grain Bread  
プチパン&五穀パン

### 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  
チョコレートミニパフェ

Mini Peach Parfait +660  
ピーチのミニパフェ +660

Vanilla Mousse infused with Kirsch +660  
バニラとキルシュのムース +660

## Premium STEAK COURSE

プレミアムステーキコース

10,500

### Salad

Hudson Salad  
ハドソンサラダ

### Soup

Clam Chowder  
クラムチャウダー

### Steak

Japanese Tenderloin Steaks 150g  
黒毛和牛フィレステーキ 150g または  
Japanese Tenderloin Chateaubriand Steaks 150g +1,500  
黒毛和牛シャトーブリアンフィレステーキ 150g +1,500

\* 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 & Five-Grain Bread  
プチパン&五穀パン

### 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  
チョコレートミニパフェ

Mini Peach Parfait +660  
ピーチのミニパフェ +660

Vanilla Mousse infused with Kirsch +660  
バニラとキルシュのムース +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。