

Seasonal Menu

11:30~20:30 L.O.

3.4~4.30



Cherry Blossom Bento Box

桜花見弁当

6,600

Duck Meat Pastrami

鴨のパストラミ

Spanish Mackerel Escabeche

鯖のエスカベッシュ

Tosa Boiled Bamboo Shoots And Cherry Leaf Dumplings

笥の土佐煮と桜の葉つみれ

Marinated Cherry Blossom Sea Bream

With Cherry Blossom Colored Balsamic Sauce
桜鯛のマリネ 桜色に染まったバルサミソース

Roasted Domestic Beef Loin With Cherry Scent

国産牛ロースのロースト 桜の香り

Seasonal Grilled Vegetables

季節の焼き野菜

Set Menu

Coffee or Tea or Japanese Tea	コーヒー又は紅茶又は日本茶付き ※その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+330となります	+1,100
Dessert Mini Sakura Parfait	デザート 桜のミニパフェ	+550
Sakura Beer	春限定 さくらビール	+1,100
Glass Champagne	グラス ニコラフィアット ブルームオブサクラ	+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。

Seasonal Menu

11:30~20:30 L.O.

3.4~4.30



Domestic Beef Sirloin Steak 6,600
国産牛サーロインステーキ 150g

豪華な見た目と、食べ応えあるステーキです。
2種類のステーキをご用意いたしました。



Domestic Beef Sirloin Steak & Grilled Lobster 8,360
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、
華やかな見目のオマール海老をグリルで
ご用意いたしました。



Sakura Sea Bream Carpaccio 2,640
桜鯛のカルパッチョ

季節を感じる桜鯛をサラダ仕立てのカルパッチョに
仕上げました。春の野菜や桜の見た目も楽しめる一皿。



The Margherita Pizza (20cm) 2,860
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。

Hamburger Selection

11:30~20:30 L.O.



Hudson Burger

ハドソンバーガー

3,630

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です。



Roast Beef Burger

ローストビーフバーガー

3,520

Lettuce, Tomato, Red Onion, Beef Patty, Roast Beef, Japanese Dressing, Shariya Pin Sauce

レタス・トマト・赤玉ねぎ・ビーフパティ・ローストビーフ
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。



Scamorza Double Cheese Burger

スカモルツァチーズのダブルチーズバーガー

3,940

Lettuce, Tomato, Red Onion, Sweet Relish, Beef Patty, Scamorza Cheese, Mustard Butter, Shariya Pin Sauce

レタス・トマト・赤玉ねぎ・スイートレリッシュ・ビーフパティ・からしバター・シャリアピンソース

スカモルツァは、主に南イタリアでつくられるチーズです。塩味やくせも穏やかで優しいミルクの風味が特徴で、ハンバーガー、パテとも相性抜群。贅沢な見た目と、しっかり食べごたえのある一品です。



BLT Cheese Burger

BLT チーズバーガー

3,630

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。



Teriyaki Chicken Burger

てりやきチキンバーガー

3,080

Lettuce, Tomato, Red Onion, Chicken, Mustard Butter, Mayonnaise,

レタス・トマト・赤玉ねぎ・鶏肉・からしバター・マヨネーズ

ジューシーに仕上げたチキンにオリジナル照り焼きソースをたっぷり絡めた、ヘルシーで人気のハンバーガーです。

Set Menu < Soup of the Day & Coffee or Tea >

セットメニュー < 本日のスープ&コーヒー又は紅茶付き >

+1,320

(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります)

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。

Sandwich Selection

11:30~20:30 L.O.



Turkey Sandwich

3,080

ターキーサンドイッチ

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)

ターキーの胸肉と、厚切りにしたたまねぎとの相性が良く、レタスやトマトと共にライ麦パンでサンドした、ヘルシーなサンドイッチに仕上がりました。



Steak Sandwich

3,630

氷温熟成ステーキサンドイッチ

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)

シーザードレッシングで召し上がっていただくさっぱりとしたステーキサンド。ボリュームもあって、食べ応えある一品をお楽しみください。



American Clubhouse Sandwich

3,630

アメリカンクラブハウスサンドイッチ

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)

アメリカ発祥の変わらぬ人気の定番サンドイッチです。
香ばしいトーストで挟んだ野菜やチキンとの相性が抜群です



Pork Cutlet Sandwich

3,300

ポークカツサンドイッチ

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)

肉厚でジューシーなポークカツ、シャキシャキしたキャベツを挟みました。ボリューム感ある贅沢なサンドです。



Vegetable Sandwich

2,860

ベジタブルサンドイッチ

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)

肉を一切使用しない、ヘルシーなサンドイッチです
野菜本来の旨みをサンドイッチにとじこめました



Mix Sandwich

3,080

ミックスサンドイッチ

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)

ホテルの定番サンドイッチ、やさしい口当たりとマイルドな味わいが、誰からも好かれる、お食事やおつまみにも楽しめる一品です。

Set Menu < Soup of the Day & Coffee or Tea >

セットメニュー < 本日のスープ&コーヒー又は紅茶付き >

+1,320

(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります)

“BENTO” Selection

11:30～20:30 L.O.



KOBE Beef Sirloin 20,900
神戸牛サーロインステーキ

KOBE Beef Sirloin & Grilled Lobster 26,730
神戸牛サーロインステーキとオマール海老のグリル

KOBE Beef Sirloin & Grilled Lobster & Abalone 28,930
神戸牛サーロインステーキとオマール海老のグリルと鮑のポワレ

Wagyu Tenderloin 7,370
黒毛和牛フィレステーキ

Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster 13,200
黒毛和牛フィレステーキとオマール海老のグリル

Wagyu Tenderloin Beef & Grilled Lobster & Abalone 16,500
黒毛和牛フィレステーキとオマール海老のグリルと鮑のポワレ

*BENTO メニューにご飯、味噌汁、香の物、小前菜付きとなります
(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)

オマール海老半身と、黒毛和牛フィレステーキ、鮑、前菜の
3段重を組み合わせた、見た目にも豪華な弁当です。



Domestic Beef 国産牛焼肉 6,050

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 3,850

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 3,520

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。

Set Menu Coffee or Tea or Japanese Tea +1,100

コーヒー又は紅茶又は日本茶付き ※その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+330となります

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。

Hudson Lounge Original Set

11:30~20:30 L.O.



“SAMURAI” Set

サムライセット

全国より取り寄せた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。日本酒はのどを潤す冷たさと、お米の風味を一度に感じる事ができる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 Elegantly Tippy 瀬祭 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。
ぜひ、穏やかな酔い心地をお楽しみ下さい。



Hokusei 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 Kaijo 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。

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。

À la Carte / SUSHI

11:30~20:30 L.O.



Japanese Wagyu Beef Steak on Rice 9,240
熊本県産 阿蘇のあか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

ボリュームもあり肉質のやわらかい
サーロインをお重スタイルにしました。
見た目にも華やかなで、食べごたえも充分です。



Chirashi-sushi 4,950
ちらし寿司
まぐろや穴子などをはじめ、いくらなどの海鮮をふんだんに使用した
見た目にも豪華なちらし寿司です。



Grilled Eel on Rice 6,050
肉厚うな重
ふっくらとした肉厚のうなぎとシェフ特製の甘辛たれが絶品の一品です。



Roast Beef on Rice 17:30~21:00(L.O.20:00) 3,850
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。



Assorted Sushi 10 pieces 6,050
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 4,180
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

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。

Noodle / Currys / Bowl

11:30~20:30 L.O.



Spare Ribs Pork Miso Ramen 3,300
with Yuzu Butter to Taste

スペアリブ 豚骨味噌ラーメン
柚子バターをお好みで



Spare Ribs Pork Miso Ramen and Lobster 5,500
with Yuzu Butter Taste

スペアリブ 豚骨味噌ラーメン オマール海老添え
柚子バターをお好みで

スペアリブからのお出汁と旨味を濃厚な豚骨味噌スープと合わせました。
お好みで柚子の香りをまとわせた柚子バターを溶かしお召し上がりください。



Udon Noodle Soup In a Japanese earthenware pot 3,080

なべ焼きうどん

Grill Rice Ball Set 焼きおにぎりセット 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。お好みで焼きおにぎりもつけてお召し上がりください。



Hashed Beef 3,960

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。



Red Kidney Beans Moong dal Veagan Curry 3,190

赤いんげん豆のムングダールヴィーガンカレー

本場インドでポピュラーな赤いんげん豆のムングダール(皮を除去し、挽き割りにしたもの)を
使用したカレーです。ほのかなスパイスの香りとともにお召し上がりください。



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。

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。

À la Carte

11:30~20:30 L.O.



Cheese Fondue

For 2 people, 7,920

チーズフォンデュ

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

À la Carte (Vegetarian)

Mixed Greens Garden Salad
Vegetable Sandwich

ミックスグリーンガーデンサラダ

1,540

ベジタブルサンドイッチ

2,860

À la Carte (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
Spaghetti Tesoro di Campagna
Vegetable Aglio olio

野菜出汁のミネストローネ

1,265

旬菜のパスタ アーリオアーリオ

2,640

Spaghetti Tesoro di Campagna
Vegetable Fresh Tomato Sauce

旬菜のパスタ フレッシュトマトソース

2,640

10 kinds of Grilled Vegetables

グリルベジタブル 10種類

2,750



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。



Red Kidney Beans Moong dal Vegan Curry

3,190

赤いんげん豆のムングダールヴィーガンカレー

本場インドでポピュラーな赤いんげん豆のムングダール（皮を除去し、挽き割りにしたもの）を使用したカレーです。ほのかなスパイスの香りとともにお召し上がりください。

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。

À la Carte

11:30~20:30 L.O.

Appetizers & Salads

Caesar Salad	グリルペーコンのシーザーサラダ	2,750
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	2,420
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リテ	11,000

Snacks

Assorted Dried Fruit and Nuts	ドライフルーツ&ナッツコンボ	1,430
Cheese Platter & Dried Fruits	チーズプレート&ドライフルーツ	3,190
French Fries	クラシックフレンチフライ	1,650
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	1,760
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ンのピリ辛ソテー	2,750

Soups

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	1,430

Main Dish

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

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

À la Carte (Kids)

Special Kid's Plate	シェフ特製キッズプレート (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)	3,740
---------------------	------------------------------------------------------------	-------

À la Carte

11:30~20:30 L.O.



Hudson Crystal Apetizser

ハドソンクリスタルアペタイザー

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。
シャンパンやワインとともに素敵なひとときを。
フリーフローセットもオプション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

Apetizer Menu Example

Chicken triangle pate en croute | 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

Free Flow Set 2hours (L.O.90minutes) +3,500

- ・ Sparkling Wine
- ・ Beer
- ・ Wine (white/red)
- ・ Whiskey (on the rocks, with water, highball)
- ・ Cocktail
Americano/ American Lemonade Amaretto Ginger/ Whiskey Mist
Original Lemon Sour Various types of Campari and Cassis Cuba Libre/ Samurai Rock
Shandy Gaff Gin and tonic/ Straw Hat/ Spumoni Negroni/ Bulldog
- ・ Juice, Soft Drinks, Mocktail
Orange Juice/ Grapefruit Juice Ginger Ale/ Cola Shirley Temple Black
Sunset Peach Pink Lemonade

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。

À la Carte

11:30~20:30 L.O.



Fish & Chips

フィッシュ&チップス

3,190

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。



Garlic Shrimp

ガーリックシュリンプ

2,850

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。



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を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。



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。



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。



Chopped eel on rice with "DASHI" Hitsumabushi Style

ひつまぶし風出汁茶漬け

1,980

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ご用意致しました。

Afternoon Tea

11:30~19:30 L.O.



Strawberry & Cherry Blossom Spring Afternoon Tea いちご×桜 スプリングブLOSSAMアフタヌーンティー

春の訪れを感じる淡いピンク色のガトーと華やかなセイボリーで、まるで春の庭に足を踏み入れたかのような、桜色に包まれた春爛漫の贅沢ないちごスイーツをご用意。
ふんわりとした桜色の世界で、桜の風味とフレッシュないちごが織りなす至福なひとときを、ぜひお楽しみください。

Indulge in a dreamy Strawberry & Sakura Afternoon Tea this spring!
Delight in pink-hued gateaux and elegant savory bites, evoking a blooming spring garden.
Savor the blissful harmony of sakura flavors and fresh strawberries in a charming, pastel-colored setting.

Weekday 平日 6,050

Weekends & Public Holidays 土日祝 7,150

3.4~5.7

- 【Savory】 Turnip Potage with Green Peas purée, Quiche Cream Cheese and Dry-cured Ham
Smoked Saumon and Sour Cream Waffle, Taboulé with Spring Vegetables
Pâté de Campagne with Strawberry
- 【Sweets】 Strawberry Panna cotta , Strawberry and Cherry Blossom Mont Blanc
Strawberry Jewel Mousse, Cherry Blossom and Berry Swiss Roll , Twin Berry Ddungcaron
Strawberry and Cherry Blossom Cheese Cake
- 【Scone】 Plain, Strawberry
Strawberry jam, Blueberry jam, Clotted cream
- 【セイボリー】 かぶのポタージュグリーンピースのピューレ、生ハムとクリームチーズのキッシュ、
スモークサーモンとサワークリームのワッフル、春野菜のタブレ
パテドカンパーニュ いちごのアクセント
- 【スイーツ】 アロマ・オブ・スプリング、ブLOSSAMブリーズモンブラン、フルブルームロール
ストロベリージュエルムース、ツインベリー・トゥンカロン
＜スペシャルティッシュ＞ SAKURA
- 【スコーン】 プレーン、いちご
コンディメント：いちごジャム、ブルーベリージャム、クロテッドクリーム

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。

Dessert

11:30~20:30 L.O.

3/4~5/7



Strawberry & Cherry Blossom Mille-feuille Pancake 3,300
いちご&桜 ミルフィーユパンケーキ

* Champagne Set シャンパンセット 5,500

* Drink Set ドリンクセット 4,180

Celebrate spring with the Strawberry Sakura Mille-Feuille Pancakes! Fluffy layers filled with fresh strawberries, rich creams, and tangy jam, topped with a delicate chocolate sakura. Adrizzle of sakura-infused chantilly completes this dreamy seasonal delight!

春の可憐な風景を思わせるパンケーキのトップにはチョコレート細工と桃のチュイールで表現した桜の木を飾り、美しく舞い散る桜を表現。4枚のパンケーキ生地の間には、フレッシュいちご、いちごのバタークリーム、カスタードクリーム、フランボワーズのコンフィチュールをはさみ三層のミルフィーユ状に仕上げ、桜風味のシャンティをとろりとかけて華やかさを演出いたしました。



Chocolate Truffle Crepe Suzette 2,750

ショコラトリュフ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

The chewy cacao crepe dough, chocolate and rich vanilla iced cream, and you can enjoy the marriage of this with the refreshing orange-scented suzette sauce and fresh berries. .

中世の羊皮紙を巻いた手紙を表現したクレープに羽ペンをイメージしたチョコレートに添え、重厚感あるビジュアルに仕上げました。もっちりとしたカカオのクレープ生地と、チョコレート、バニラアイスクリームに爽やかなオレンジが香るシュゼットソースをかけてお楽しみいただけます。

トリュフ風味のバタークリームやすっきりとしたベリーとのマリージュもおおすすめです。



Strawberry and Brûlée Parfait 4,400

いちご×ブリュレパフェ

* Champagne Set シャンパンセット 6,600

* Drink Set ドリンクセット 5,280

Feel the warmth of spring with our Strawberry Brûlée Parfait! Velvety crème brûlée with a caramelized top meets fresh strawberries, floral accents, and crisp custard pie. A luxurious blend of textures and flavors, this limited-time treat is the perfect spring indulgence!

1パック分のいちごを贅沢に使用した「いちご×ブリュレパフェ」が登場。香ばしくカラメリゼしたオレンジ風味のクレームブリュレをグラスいっぱいのにせ、華やかなフレッシュいちごやベルローズ、エルダーフラワーを添えました。さらに、トップにはサクサクの自家製パイ生地を使用したカスタードパイを豪華にあしらひ、うらかな春の陽光をイメージした大人のご褒美スイーツに仕上げました。



Strawberry and Brûlée Parfait & Chocolate Truffle Crepe Suzette

いちご×ブリュレパフェとショコラトリュフ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 セットドリンク

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

(その他のコーヒー、紅茶のオーダーは+ 330 となります)

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。

Cake Set

12:00～20:30L.O

ケーキとお飲み物を1つお選びください

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 (その他のコーヒー、紅茶のオーダーは +330 となります)



Premium Fruit Jewel Cake Set 3,685
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 2,640
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

※お好みのケーキを下記からお選びください



Gianduja ジヤンドゥーヤ 2,024
アーモンドとヘーゼルナッツをミルクチョコレートとともにムースに仕上げ、まわりにはアーモンドの食感を楽しめるチョコレートでコーティング。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品です。



Strawberry Short Cake ストロベリーショートケーキ 2,024
ふわふわのスポンジに甘酸っぱい苺をサンドした、スペシャルショートケーキ。



Citrus シトラス 2,024
ゆずの爽やかな酸味が広がる色鮮やかなムースの中には、甘酸っぱいグレープフルーツのクリームとジュレを忍ばせた軽やかで上品な味わいの一品。



Spring Sand Cake スプリングサンドケーキ 2,024
ピスタチオムース、ラズベリーコンフィチュール、ザクザク食感のプラリネ、チョコレートムースをサクサクのシユクレでサンドした、春限定デザインのケーキです。

Dessert Wagon , Fruits , Ice Cream



Seasonal Dessert Wagon 季節のデザートワゴン 3,740

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。

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

Cheese & Tea

11:30~20:30 L.O.



Petit Agour & Premium Coffee	セット	2,376
プティ・アグル & プレミアムコロンビアコーヒー	チーズ単品	1,320

ミルク感たっぷりでキメ細やかで、ねっとり濃厚、甘くまろやかな味わいには酸味のあるコーヒーが合います



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「あさつゆ」	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

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。